



S.S.P.V.C.R.132.124.01
Armenia, 22 de marzo de 2020

CIRCULAR EXTERNA

PARA: SECTOR SUPERMERCADOS, MINIMERCADOS, GRANEROS, TIENDAS, ESTABLECIMIENTOS DE ABASTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: REPRESENTANTES LEGALES, GERENTES, DIRECTORES, EMPLEADOS, AUTORIDADES Y COMUNIDAD EN GENERAL.

DE: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

ASUNTO: ORIENTACIONES DIRIGIDAS PARA ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS AL PUBLICO OBJETOS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO PARA LA CONTENCIÓN DE LA INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA POR COVID-19.

Cordial saludo.

En atención a que la normatividad sanitaria, en especial la **Resolución 2674 de 2013** establece en el **ARTÍCULO 1o. OBJETO**. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, **según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas**. *Resaltado fuera de texto.*

Que el Título VII de la Ley 9 de 1979, a través de la cual se dictan medidas sanitarias, establece que corresponde al Estado, como regulador en materia de salud, expedir las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud, señalando, en su artículo 598, que “toda persona debe velar por el mejoramiento, la conservación y la recuperación de su salud personal y la salud de los miembros de su hogar, evitando acciones y omisiones perjudiciales y cumpliendo las instrucciones técnicas y las normas obligatorias que dicten las autoridades competentes”.

Que la Ley 1751 de 2015, que regula el derecho fundamental a la salud, dispone en el Artículo 5 que el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y señala en su **artículo 10**, como deberes de las personas frente al derecho fundamental, los de “propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad” y el de “actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas”.



Departamento del Quindío



Secretaría de Salud
Gobernación del Quindío



Que, ante la declaratoria por parte de la OMS, el pasado 11 de marzo del año en curso, del brote de COVID-19 como pandemia, esencialmente por la velocidad en su propagación y con el objeto de garantizar la debida protección de la salud de los habitantes del territorio nacional, se expidió la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, mediante la cual se declaró la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional y se adoptan medidas para hacer frente al virus.

Que en atención a las anteriores consideraciones los **representantes legales, gerentes y administradores** de los establecimientos de comercio de alimentos y gastronómico serán responsables de:

1. Garantizar las condiciones higiénicas, sanitarias, locativas, estructurales, de manipulación, de almacenamiento y demás, orientadas a reducir los riesgos de consumo que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas.
2. Garantizar que los alimentos y bebidas procesadas se encuentren en buenas condiciones de almacenamiento, cadena de frío, rotación de inventarios y condiciones físicas de los empaques y embalajes.
3. Garantizar que los alimentos procesados cumplan con los requerimientos de rotulado, en especial que se exprese:
 - a. Lista de ingredientes.
 - b. El nombre del producto
 - c. Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador.
 - d. Información del lote de forma visible, legible e indeleble
 - e. Fecha de vencimiento y/o duración mínima.
 - f. Instrucciones necesarias para modo de empleo.
 - g. Número de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria conforme a la normatividad sanitaria vigente
4. No requieren Registro, Permiso o Notificación Sanitaria: Frutas y hortalizas frescas, Productos de panadería y pastelería que por su naturaleza se consuman dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación, Vinagre, Sal, Azúcar sólido, Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, Goma de mascar y Panela.
5. Mantener los productos en un lugar fresco, seco y bien ventilado, no exponer los alimentos a la luz directa del sol.
6. Según el alimento, garantizar la cadena de frío en refrigeración o congelación, temperatura ambiental y humedad adecuados.
7. Los alimentos a granel se deben conservar en estibas separados del suelo y paredes.
8. En ningún caso se pueden almacenar sustancias peligrosas o no comestibles en el mismo almacén sin que exista una barrera física entre ellos y los alimentos.
9. No realizar operaciones de porcionado o fraccionado de alimentos, en especial de derivados cárnicos, quesos, agua, harinas y demás que implique la rotura o modificación del empaque original.
10. Requerir igualmente a todos los proveedores el cumplimiento de lo establecido en esta circular y mantener los soportes técnicos, fichas, procedimientos,



protocolos, registros, manuales y demás información que requieran las autoridades sanitarias. Recuerden en las cadenas agroalimentarias, todos los actores son responsables solidarios de la salud de los consumidores

Adicionalmente se requiere adoptar e implementar los siguientes lineamientos y orientaciones para la contención del COVID-19:

1. Implementar los “LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19”. **Anexo 1.**
2. Informar a su equipo de trabajo las acciones de prevención y mitigación de la transmisión del COVID-19. Esta información puede ser consultada y descargada de las campañas dispuestas en el sitio web: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19.aspx>. **Anexo 2.**
3. Implementar las medidas de prevención y mitigación del COVID-19 en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con lo definido por el Ministerio de Trabajo (consultar el link: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/INEC/IGUB/circular-017-de-2020.pdf>). **Anexo 3.**
4. Adicionalmente que los trabajadores que tienen contacto con usuarios, consumidores y público en general, así como a las personas de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección deben contar con elementos de protección personal (tapabocas y guantes) y dar las instrucciones para el correcto uso.
5. Actualizar, activar e implementar los planes de contingencia con las medidas de prevención y mitigación del COVID-19, que involucre a los propietarios y trabajadores de los establecimientos comerciales que se encuentran dentro del centro comercial y grandes superficies
6. Revisar y reforzar los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas comunes de mayor afluencia de población flotante, usuarios, consumidores y visitantes, en especial las áreas de plazoleta de comidas, baños, ascensores, escaleras eléctricas, parques infantiles, puntos de información, puertas de acceso, entre otros, aumentando frecuencias de estos procedimientos.
7. Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano, para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.
8. Aumentar frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.
9. Garantizar en los baños públicos en el área de lavado de manos, jabón líquido y toallas desechables.
10. Disponer de dispensadores de gel antibacterial en las puertas principales.
11. Restringir el desarrollo de eventos sociales de aquellos establecimientos que ofertan estos servicios.
12. Establecer el protocolo con medidas de prevención y mitigación de la transmisión del COVID-19, que deben cumplir los proveedores y productores de bienes y servicios, como también estrategias de comunicación para usuarios, consumidores y visitantes



13. ***Todos los establecimientos deben implementar medidas de control de ingreso de usuarios y consumidores, para evitar que se supere el aforo máximo y se cumpla con lo establecido de 2 metros de distancia entre usuario y usuario. Resaltado fuera de texto.***
14. Conocer las líneas de atención establecidas por las autoridades locales de salud de su municipio, para informar y notificar los posibles casos respiratorios presentados por sus trabajadores, usuarios y consumidores.
15. Revisar y reforzar los protocolos de limpieza y desinfección del establecimiento y elementos como computadores, teclados, teléfonos, datafonos, estanterías y demás superficies.
16. Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano, para las actividades de lavado de manos, limpieza, desinfección de áreas y demás elementos propios de la actividad.
17. Aumentar frecuencia de recolección de residuos sólidos del establecimiento y áreas de baños.
18. Las demás contempladas en los anexos 1,2 y3.

Lo anterior se enmarca dentro de *la normatividad sanitaria vigente* en especial lo establecido en la Ley 715 de 2001, Ley 9 de 1979, Ley 1122 de 2007, Resolución 1229 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 3753 de 2013 y demás normas relacionadas que se adoptan por causa del COVID-19 y se dictan otras disposiciones.

Atentamente,

YENNY ALEXANDRA TRUJILLO ALZATE
Secretaria de Salud Departamental

Anexos:

1. Documento INVIMA: LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19.
2. Documento MINSALUD: Orientaciones Dirigidas a Representantes Legales y Administradores de Establecimientos Abiertos al Público Objetos de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario Para la Contención de la Infección Respiratoria Aguda por COVID-19.
3. Documento MINTRABAJO: Lineamientos Mínimos A Implementar de Promoción y Prevención para la Preparación, Respuesta y Atención de Casos de Enfermedad por COVID-19 (Antes Denominado Coronavirus)

Revisó: Dr. Bernardo Alberto Gómez Correa, Director PVC Factores de Riesgo
Dr. Juan Bernardo Cardona Bedoya-Asesor Jurídico

Proyecto: P.U Orlando Velásquez Fierro – Referente Calidad e Inocuidad de Alimentos y Bebidas SAN