



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 1 de 4

128

PARA: Alcaldes Municipales, Secretarías de Gobierno Municipales, Secretarías o Direcciones Locales de Salud, Directores o Administradores de Plazas de Mercado, Personeros municipales, Policía Nacional, Funcionarios del IDSN presentes en cada municipio, Comerciantes y Comunidad en general.

DE: Dirección.

ASUNTO: Lineamientos sanitarios relacionados con la comercialización de alimentos para temporada de Semana Santa en el marco de la emergencia sanitaria decretada por el Gobierno Nacional, para la contención del COVID - 19.

FECHA: 6 de abril del 2020.

El Instituto Departamental de Salud de Nariño – IDSN, como autoridad sanitaria y en el marco de la normatividad existente en especial el Decreto 457 de 2020, la Ley 9 de 1979, Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005, da a conocer los siguientes requerimientos citados en la precitada norma y lineamientos emitidos a nivel nacional por la emergencia por COVID – 19, con el fin de minimizar los riesgos asociados a un posible evento de interés en salud pública:

1. CONSUMIDORES:

Por su salud y la de su familia, no compre pescado, productos de la pesca, y otros alimentos en la vía pública.

Tenga en cuenta las decisiones administrativas y restricciones que cada Alcaldía en los diferentes municipios haya definido.

El pescado y productos de la pesca se deben adquirir en establecimientos reconocidos y de confianza.

Evite la aglomeración de gente dentro del establecimiento, y siempre guarde distancia como mínimo 2 metros de distancia entre persona y persona.

Implementar el lavado de manos de manera adecuada, oportuna, utilizando agua y jabón y/o en su defecto alcohol glicerinado, es una obligación.

Verificar que los establecimientos donde se comercialice estos productos se encuentren limpios, sin olores desagradables ni presencia de plagas o animales domésticos. Que las superficies se vean limpias y desinfectadas.



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 2 de 4

Para asegurarse que las condiciones de cualquier producto son las adecuadas, es de vital importancia que siempre se analice detalladamente sus características, por ejemplo: para el pescado fresco, escamas unidas y adheridas a la piel, piel brillante, ojos brillantes transparentes y saltones, olor fresco a mar, musculo firme y fresco, el producto debe estar eviscerado.

Para Productos de la pesca envasados y pescados enlatados: es importante leer el rotulado del producto empacado y verificar que cuente con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y legible. Observar muy bien que las latas no presenten hendiduras, abombamientos, ni óxido.

Cuando los pescados tengan escarcha o cristales de hielo dentro del empaque puede significar que han estado almacenados durante mucho tiempo o que fueron descongelados y congelados nuevamente.

Verificar que los demás productos de mayor consumo en esta temporada como por ejemplo el queso cumplan con los requisitos de rotulado.

Si evidencia que el domiciliario cuenta con problemas de salud NO reciba el producto, e informe al establecimiento donde solicitó el pedido.

2. COMERCIALIZADORES:

Cada persona que intervenga en la comercialización de alimentos debe implementar el lavado de manos de manera adecuada, constantemente, utilizando agua y jabón y/o en su defecto alcohol glicerinado, y en caso de usar guantes igualmente.

Las personas encargadas de la manipulación de estos alimentos deben mantener buen estado de salud, buenas prácticas higiénicas y utilizar indumentaria limpia. Deberá portar tapabocas y cambiarlo constantemente.

Se prohíbe el eviscerado y descame de los productos de la pesca en mercados públicos.

Se prohíbe utilizar sustancias químicas que puedan originar un daño a la salud con el fin de conservar o ampliar la vida útil de los productos.

El producto deberá entregarse empacado, no se debe permitir la manipulación por parte de los clientes.

Por su salud y la de sus clientes, controle el ingreso de sus clientes, no permita que se aglomeren y siempre deben guardar como mínimo 2 metros de distancia entre persona y persona.

Si va realizar la comercialización de alimentos a través de domicilios, debe llevar un registro de sus clientes, el producto debe salir de su establecimiento bien empacado y deberá garantizar los insumos y utensilios de higiene. Verificar la salud del domiciliario es su responsabilidad.



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 3 de 4

Para el caso de los domicilios verifique que el domiciliario lleve la protección necesaria (tapabocas, guantes). El domiciliario no debe presentar signos ni síntomas de ninguna enfermedad respiratoria, deberá lavar antes de iniciar y finalizar labores y entre carga y descarga las superficies de contacto como: manijas de las puertas, volante, palanca de cambios, hebillas de cinturón de seguridad, radio, comandos del vehículo, el manubrio de motos o bicicletas, así como elementos de seguridad como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros. Los cajones donde se transportan alimentos (motos) cada vez que se finalice un recorrido de repartición de pedidos. Deberá usar ropa limpia antes de iniciar labores (lavada antes de usarse), utilizar pantalones largos y calzado cerrado, lavarse las manos con abundante agua y jabón hasta el antebrazo antes y después de realizar un servicio de domicilio (utilizar gel desinfectante si es imposible lavarse las manos en el sitio de trabajo después de cada servicio), utilizar tapabocas para realizar servicio a domicilio (evitar tocar con las manos la cara externa del tapabocas y no colocarlo en superficies susceptibles a ser contaminadas como mesas, barras, bandejas, entre otros).

3. TRANSPORTADORES:

Los transportadores de alimentos deberán tener en cuenta las decisiones administrativas y restricciones que cada Alcaldía en los diferentes municipios haya definido.

Los transportadores de pescado y productos de la pesca, podrán transportar pescado fresco, eviscerado (cualquier sea su talla), en condiciones que garanticen la conservación de las características sanitarias, organolépticas y nutricionales (se recomienda respetar la capacidad de los contenedores del producto).

No se permitirá el transporte de alimentos empacados en costales, estopas, hojas, papel de periódico, cajas de madera o canastos, ni cualquier elemento que no sea material sanitario.

Los transportadores y pequeños comercializadores de pescado y productos de la pesca a la falta de equipos especiales de frío, podrán transportar pescado fresco, entero y eviscerado, mediante la utilización de hielo y recipientes o furgones isotérmicos impermeables, inalterables y no tóxicos. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y última capa sean de hielo.

Se prohíbe el eviscerado y descame de los productos de la pesca en los vehículos de transporte.

Se prohíbe utilizar sustancias químicas que puedan originar un daño a la salud con el fin de conservar o ampliar la vida útil de los productos.

No está permitido comercializar alimentos en el vehículo, recuerde que esta actividad acorta la vida útil del producto y las ventas en la vía pública están prohibidas.

4. ALCALDIAS:

Las ventas de pescado y productos de la pesca en la vía pública están PROHIBIDAS.

Los servicios sanitarios y estaciones de lavado en el interior de las plazas de mercado deberán estar acondicionadas con agua y jabón, buen manejo de residuos.



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 4 de 4

El ingreso a las plazas de mercado, debe ser concertado tanto con los usuarios como con los comerciantes, es responsabilidad de todos evitar las aglomeraciones. El comerciante debe utilizar sus insumos y elementos de protección, así mismo los usuarios deben ingresar haciendo uso de tapabocas.

No está permitido comercializar alimentos en los vehículos, esta actividad acorta la vida útil de los alimentos, induce a la aglomeración y obliga a la excesiva manipulación de los productos.

5. PROFESIONALES Y AUXILIARES DE SALUD – SALUD AMBIENTAL

Realizar la vigilancia sanitaria a los establecimientos dedicados a la comercialización de alimentos verificando que estos productos perecederos sean almacenados en neveras o congeladores con el fin de mantener la cadena de frío, y garantizar las medidas de protección para impedir la contaminación y manipulación por parte de los compradores.

Para garantizar la adecuada conservación, los pescados y crustáceos deben estar exhibidos en refrigeradores con abundante hielo, que los cubra completamente, manteniéndolos en temperaturas entre los 0 y los 4°C. Si se encuentran exhibidos en congeladores, revisar que cuenten con instrumentos de medición que aseguren una temperatura mínima de -18°C. Verificar que estos alimentos se encuentren separados de otros productos como pollo u otras carnes.

Para productos de la pesca envasados y pescados enlatados: es importante verificar el cumplimiento del rotulado del producto empacado, identificar que cuente con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y legible. Observar muy bien que las latas no presenten hendiduras, abombamientos, ni óxido.

El pescado seco deberá estar empacado y contar con registro sanitario.

Verificar que los demás productos de mayor consumo en esta temporada como por ejemplo el queso cumplan con los requisitos de rotulado.

ORIGINAL FIRMADO

DIANA PAOLA ROSERO ZAMBRANO

Directora IDSN

Proyectó: ANGELA MARIA CARANGUAY RODRIGUEZ SILVIA ANGELICA RODRIGUEZ DELGADO Profesional Universitario		Revisó: OSCAR MAURICIO GUERRERO OSEJO Profesional Especializado Salud Ambiental DANIANA MARITZA DE LA CRUZ Subdirectora de Salud Pública	
Firma ORIGINAL FIRMADO	Fecha: 06/04/2020	Firma ORIGINAL FIRMADO	Fecha: 06/04/2020