



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 1 de 6

N° 69

PARA: Alcaldes Municipales, Secretarías de Gobierno Municipales, secretarías o Direcciones Locales de Salud, 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, teniendo en cuenta además la emergencia sanitaria decretada por el Gobierno Nacional, para la contención del COVID - 19.

FECHA: 18 de marzo del 2021.

En el marco de la normatividad sanitaria vigente: Ley 9 de 1979, Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005, el Instituto Departamental de Salud de Nariño – IDSN, se permite brindar orientación en lo referente a los requisitos sanitarios a tener en cuenta en la comercialización y consumo de pescado y productos de la pesca, así mismo recuerda los lineamientos impartidos por el Ministerio de Salud para la prevención contra la COVID – 19 en el momento de adquirir los alimentos en esta época de semana santa:

1. Recomendaciones a los consumidores de alimentos:

- El pescado y productos de la pesca se deben adquirir en establecimientos reconocidos, que se encuentren vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.
- Verifique que el producto no debe presentar olores desagradables,
- Recuerde que le pescado listo para la venta debe estar eviscerado (sin vísceras), refrigerado o congelado.
- Evite adquirir pescado y productos de la pesca en las ventas ambulantes, el romper la cadena de frío es un riesgo para su salud
- Promueva las medidas de autocuidado, verifique que la persona que lo atienda en ningún caso debe tener síntomas de gripa, informe esta situación a la autoridad sanitaria en su ciudad
- Si visita establecimientos tales como restaurantes, comidas rápidas, etc, verifique que cuente con protocolo de bioseguridad, que los empleados cuenten con buen estado de salud y garanticen higiene. Así mismo, este lugar debe estar ventilado y cumplir con el aforo y distanciamiento exigido para evitar el contagio por coronavirus.





CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 2 de 6

- No manipule excesivamente los productos alimenticios expuestos en las tiendas, supermercados.
- Lávese las manos, o desinfecte luego de que adquiera los productos.
- Evite las aglomeraciones, guarde distancia como mínimo 2 metros entre persona.
- Verificar que los establecimientos donde se comercialice estos productos las superficies deben estar limpias y desinfectadas.
- Observe que las personas encargadas de la manipulación del pescado y productos de la pesca mantengan buenas prácticas higiénicas y utilicen indumentaria limpia.
- 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.
- El pescado seco debe tener un color amarillo uniforme, sin manchas rojizas o verdosas ni olor a amoníaco, siempre debe estar empacado y rotulado.
- 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 recongelados nuevamente.
- Verificar que los demás productos de mayor consumo en esta temporada como por ejemplo el queso cumplan con los requisitos de rotulado, y este debe ser legible e indeleble (nombre, dirección del fabricante, lote, fecha de vencimiento, peso neto ingredientes, recomendaciones de conservación, y registro sanitario).
- Si evidencia que el domiciliario cuenta con problemas de salud NO reciba el producto, e informe al establecimiento donde solicitó el pedido.
- Los domicilios le deben llegar completamente cerrados y en doble empaque.

2. COMERCIALIZADORES:

- Los establecimientos para la comercialización de pescado y los productos de la pesca deben estar inscritos, vigilados y controlados por tanto deben contar con concepto



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 3 de 6

sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente (acuda a la secretaria de salud a recibir orientación).

- 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 estar capacitados, contar con buen estado de salud, buenas prácticas higiénicas y utilizar indumentaria limpia. Deberá portar tapabocas y cambiarlo constantemente.
- El pescado y los productos de la pesca son alimentos de alto riesgo epidemiológico, por tanto, deben estar siempre en temperaturas de conservación. Conserve la cadena de frío.
- Se prohíbe el eviscerado y descame de los productos de la pesca en los mercados públicos. El producto para la venta debe estar previamente eviscerado y presentar las características propias del producto, como su frescura, olor y color agradable. El pescado seco, empacado y rotulado.
- 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.
- Para el caso de los domicilios verifique que el domiciliario lleve la protección necesaria (tapabocas). 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. Los cajones o neveras donde se transportan alimentos (motos) cada vez que se finalice un recorrido de repartición de pedidos, deberá ser objeto de limpieza y desinfección, debe estar en buen estado físico, no presentar suciedad, ni olor desagradable.

3. TRANSPORTADORES DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA:

- Todo vehículo transportador de alimentos debe estar inscrito, y contar con concepto sanitario favorable, emitido por la Autoridad Sanitaria competente.
- Los transportadores de pescado y productos de la pesca, podrán transportar pescado fresco, eviscerado (cualquier sea su talla), en condiciones que garanticen la conservación



MW

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.
- En el marco del artículo 98 del Decreto 561 de 1984, *El transporte de los productos frescos, enteros y eviscerados se puede realizar, a falta de equipos especiales de frío, mediante la utilización de hielo y en 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, en la proporción indicada por el cálculo de la carga térmica total.*
- 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, se afecta la inocuidad del producto, y pone en riesgo la salud del consumidor.

4. TRANSPORTADORES DE CARNE Y OTROS ALIMENTOS:

- Los vehículos transportadores de carne (pollo, cerdo y bovino) deben estar inscritos, contar con acta de inspección con concepto sanitario Favorable, y autorización sanitaria, documentos emitidos por la autoridad competente. Así mismo, debe portar la guía de transporte de la carne y productos cárnicos comestibles la cual será emitida por la panta de beneficio autorizada, o por establecimientos tales como acondicionadores, Despostadora, o Distribuidora. Además de cumplir con los requisitos sanitarios en cuanto a las condiciones de transporte como lo es garantizar la cadena de frío.
- Los vehículos transportadores de otros alimentos deberán estar inscritos, y contar con acta de inspección sanitaria, y dependiendo de la clase de alimentos a transportar deberá o no contar con unidad de frío.

5. ALCALDIAS A TRAVES DE LOS ADMINISTRADORES DE PLAZAS DE MERCADOS:

- Las ventas de alimentos en la vía pública autorizadas por la Alcaldía ante el cumplimiento de los artículos 39 al 42 de la resolución 604 de 1993, serán objeto de vigilancia sanitaria por parte de los funcionarios de esta Entidad.



CO-SC-CER98915

- Ventas de alimentos en la vía pública no autorizadas, es ilegal, por tanto, la competencia en el control está a cargo de la policía nacional y alcaldía municipal como primera autoridad de policía en su municipio.
- Reforzar las labores de limpieza y desinfección del área común de la plaza, así mismo, garantizar el manejo adecuado de residuos.
- Las plazas de mercado deben contar con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, y contar con protocolo de bioseguridad que garantice la ventilación al interior del establecimiento, y promueva a través de estrategias de comunicaciones (visuales o auditivas) el lavado y desinfección de manos, distanciamiento físico (esquemas de señalización) y uso obligatorio de tapabocas.
- Las ventas de pescado en el interior de las plazas de mercado deben garantizar la calidad e inocuidad (no productos expuestos en el suelo o en superficies no higiénicas) de los productos a comercializar, así mismo la cadena de frío.
- Los servicios sanitarios y estaciones de lavado en el interior de las plazas de mercado deberán estar acondicionadas con agua y jabón, y garantizar un buen manejo de los residuos aquí generados.
- 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.

6. PROFESIONALES Y AUXILIARES DE SALUD – DIMENSION DE SALUD AMBIENTAL

- Intensificar la vigilancia sanitaria en los sujetos y objetos de vigilancia donde se almacene, comercialice, distribuya y expendan pescado y los productos de la pesca.
- Articularse con las autoridades municipales para adelantar operativos de control sanitario a vehículos transportadores de alimentos.
- Para productos de la pesca envasados y pescados enlatados: es importante verificar el cumplimiento del rotulado del producto empacado. Los productos enlatados que presenten hendiduras, abombamientos, óxido, o que no cuenten con registro sanitario serán objeto de aplicación de medidas sanitarias de seguridad que haya lugar.
- El pescado seco deberá estar empacado, rotulado y contar con registro sanitario.



M/S



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01



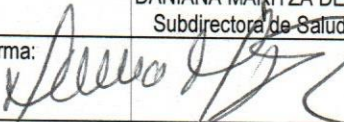
FECHA: 23-08-2013

Página 6 de 6

- Los demás productos que se comercialicen deben estar rotulados de acuerdo a lo establecido en la norma.

Ante alguna inquietud al respecto, será atendida a través del correo electrónico: ivcalimentosnariño@idsn.gov.co, línea celular: 301 6575908, 3184320332, 3136284326.


DIANA PAOLA ROSERO ZAMBRANO
 Directora

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: 	Fecha: 18/03/2021	Firma: 	Fecha: 18/03/2021

