



Comunicado No 400-4441-18

- PARA:** Entidades Territoriales de Salud (ETS), Establecimientos que manipulen alimentos.
- DE:** Dirección de Alimentos y Bebidas - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
- ASUNTO:** Uso de tapabocas y guantes en establecimientos de almacenamiento, preparación y expendio de alimentos, así como el transporte relacionado.

Teniendo en cuenta que se han realizado diferentes consultas sobre el uso de tapabocas y guantes, durante actividades en las cuales se manipulan alimentos, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, se permite realizar mediante el presente comunicado algunas aclaraciones al respecto.

El tapabocas evita la contaminación microbiológica de los alimentos, que puede generarse de pequeñas gotas provenientes de la nariz y la boca, no visibles a simple vista¹, razón por la cual se ha establecido su uso de manera dependiente en la normatividad sanitaria vigente de acuerdo con la actividad que realice el manipulador y a las condiciones del alimento.

El numeral 6 del artículo 14, de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, correspondiente a “*Prácticas higiénicas y medidas de protección*”, para el personal manipulador de alimentos establece que, dependiendo el riesgo de contaminación durante el proceso o preparación de un alimento, será obligatorio el uso de tapabocas.

Por otro lado, la misma medida se establece en los reglamentos técnicos complementarios según la especie², del decreto 1500 de 2007, para los manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles (vísceras).

Debido a la condición basada en el riesgo estipulada en la normatividad sanitaria vigente, si un establecimiento en el cual se manipulan alimentos considera que no representa riesgo de contaminación para los alimentos o riesgo para la salud del manipulador el no uso de

¹ OPS/OMS. Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos.

² Numeral 3.10 del artículo 15, de la Resolución 3009 de 2010; Numeral 10 del artículo 17, de la Resolución 240 de 2013; Numeral 10 del artículo 16, de la Resolución 242 de 2013; Numeral 17.10 del artículo 17 de la Resolución 562 de 2016.





tapabocas durante las actividades tales como: recepción, almacenamiento, fraccionamiento o porcionado, preparación, servido, expendio y transporte, y por lo tanto no se requiere el uso de tapabocas por parte de los manipuladores, deberá proceder a realizar su validación, identificando de manera adecuada que para los diferentes productos y procesos se controlan todos los peligros significativos a la inocuidad del alimento o si éstos se reducen a un nivel aceptable. Para ello debe evaluar todo riesgo asociado a un alimento, sobre todo en las etapas finales o cuando este se encuentre listo para su consumo³.

Para cumplir con los objetivos de la validación es necesario que el establecimiento decida el enfoque que aplicará (referencias de publicaciones científicas o técnicas, estudios de validación previos o conocimientos históricos sobre el funcionamiento de la medida de control; datos experimentales científicamente válidos que demuestren la idoneidad de la medida de control; obtención de datos durante las condiciones normales de funcionamiento de los locales, comportamiento en los diferentes locales, en distintas regiones, a diferentes horas), basada en el uso de modelos matemáticos deberá tomar en cuenta los límites de incertidumbre o variabilidad asociados con las predicciones de los modelos seleccionados, demostrando así que no hay riesgo de contaminación para los alimentos (haciendo énfasis cuando sean listos para consumo), las superficies de contacto con estos y los utensilios.

De no demostrarlo, será de obligatorio uso en cualquier actividad de manipulación de un alimento y tendrá que cumplir con todas las exigencias establecidas en la normatividad sanitaria vigente para la dotación de trabajo:

- Debe ser de color claro, de manera que permita evidenciar su estado de limpieza.
- No debe poseer accesorios que puedan caer en el alimento al momento de manipularlos.
- El establecimiento es el responsable de brindar la dotación en cantidad suficiente, de manera que pueda realizar su cambio cada vez que se requiera. Al respecto, la Resolución 2674 de 2013 indica que el tapabocas debe ser desechable, para lo cual se recomienda establecer tiempos de recambio, ya que el aumento de temperatura y humedad relacionado con la respiración puede llegar a ser fuente de contaminación para el alimento.
- Con respecto a la carne y productos cárnicos comestibles, la normatividad sanitaria vigente y específica en la materia, no establece que el tapabocas deba ser desechable (en caso de serlo, debe tener en cuenta las consideraciones de los puntos anteriores), por lo cual siempre tendrá que estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. De igual forma que para el resto de la dotación, no puede ser usado fuera del establecimiento y en caso de que esto suceda debe ser cambiado.

³ Numeral 6 del artículo 14, de la Resolución 2674 de 2013.





- Si el tapabocas es usado para cubrir el vello facial, se debe verificar que lo cubra en su totalidad, de no ocurrir así, se deben usar otros implementos dentro de la dotación destinados a este uso o recurrir a evitar que el manipulador de alimentos mantenga barba, bigote o patillas abundantes.
- Si la carne o los productos cárnicos comestibles se transportan en canales, medias canales, cuartos de canal o a granel en empaques que no realicen un aislamiento completo del producto (por ejemplo, en bolsatina y canastilla) es necesario el uso de tapabocas al momento de su manipulación.

Ahora bien, con respecto al uso de guantes, como en el caso de los tapabocas se debe evaluar la necesidad de uso, de acuerdo con el riesgo de contaminación para el alimento o riesgos ocupacionales según la actividad que realice el manipulador. Lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario⁴.

En caso de requerirse estos deben ser de materiales resistentes, que no desprendan partículas o sustancias que contaminen el alimento y por ningún motivo pueden permitir que se absorban sustancias o acumulen humedad o residuos en su interior; de igual manera, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento y limpieza, los guantes deben tener colores que no puedan confundirse con ningún alimento y permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación⁵.

El uso de guantes no exime al manipulador de alimentos de realizar las acciones de lavado y desinfección de sus manos, así como de estos implementos, con agua potable y jabón desinfectante, antes de comenzar las actividades de manipulación de los alimentos, al cambiar de actividad o después de manipular otros materiales, objetos o alimentos que puedan representar riesgo de contaminación.

Se recomienda que los manipuladores tengan: a) Las manos limpias, secas y sin cremas. b) Mantener las uñas cortas y sin esmalte, c) No trabajar con anillos, relojes, entre otros, ya que pueden romper los guantes, obstaculizar una buena limpieza, fijar a la piel las partículas que se desprendan del guante y favorecer la retención de material contaminante.

Deben cambiarse los guantes para prácticas distintas. No se deben usar los guantes utilizados para labores de limpieza en labores de producción, empaque, preparación o servido de alimentos y/o bebidas; de la misma manera no se deben usar los guantes que se utilizan para la limpieza de áreas y/o utensilios comunes (sanitarias, trampas de grasa, canecas, áreas de almacenamiento de residuos sólidos entre otras) en la limpieza de áreas

⁴ AESAN. Recomendación para limitar el uso de guantes de látex en la empresa alimentaria. 2008.

⁵ AESAN. Recomendación para limitar el uso de guantes de látex en la empresa alimentaria. 2008.





GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINSALUD

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

de proceso, para lo cual el establecimiento debe tomar las medidas necesarias que permita una clara identificación.

Tanto para el caso de tapabocas, como de los guantes, estos deben almacenarse en lugares que impidan su contaminación, de manera que no constituyan una fuente de contaminación para los alimentos. Después del uso de guantes no desechables se limpiarán éstos por las dos caras y se dejarán secar al revés⁶, ubicándose de tal manera que se facilite el secado interno y externo previo a su uso para que no se genere proliferación de microorganismos y se debe tener definidos los tiempos de cambio y vida útil.

De todos modos, siempre que se vaya a iniciar una actividad de manipulación de alimentos, los guantes deben ser sometidos a las actividades de limpieza y desinfección necesarias.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Luis Alberto Lindo. *LL*

Revisó: Alba Rocío Jiménez Tovar. *AM*

⁶ AESAN. Recomendación para limitar el uso de guantes de látex en la empresa alimentaria. 2008.

