



Comunicado Nro. 4200-2863-20

De: Dirección de Alimentos y Bebidas

Para: Personas naturales y jurídicas responsables de las plantas beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadoras de carne y productos cárnicos comestibles.

Tema: Recomendaciones preventivas para el control del Contagio del COVID 19 en plantas beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadoras de carne y productos cárnicos comestibles.

Fecha: 29 de abril de 2020

ANTECEDENTES

El 7 de enero de 2020 se declaró el brote del COVID 19 como Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPII) por parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS), por lo que el Ministerio de Salud y Protección Social, en aras de mantener los casos y contactos controlados ha implementado medidas para enfrentar su llegada en las fases de prevención y contención.

Se ha identificado que los mecanismos de transmisión del COVID19 son:

1. Gotas respiratorias al toser y estornudar
2. Contacto indirecto por superficies inanimadas, y
3. Aerosoles por microgotas.

De acuerdo con la OMS, la sintomatología suele ser inespecífica, con fiebre, escalofríos y dolor muscular, pero puede desencadenar en una neumonía grave e incluso la muerte. A la fecha, no existe un medicamento, tratamiento o vacuna para hacer frente al virus y de acuerdo con las recomendaciones de los expertos, la forma más efectiva de evitar el contagio es tener una higiene permanente de manos y mantener los sitios de afluencia de público debidamente esterilizados.

El 9 de marzo de 2020, el Director General de la OMS recomendó a los países adaptar sus respuestas a esta situación de acuerdo al escenario en que se encuentre cada país, invocó la adopción prematura de medidas con un objetivo común a todos los países: detener la transmisión y prevenir la propagación del virus para lo cual los países sin casos; con casos esporádicos y aquellos con casos agrupados deben centrarse en encontrar, probar, tratar y aislar casos individuales y hacer seguimiento a sus contactos.

El 11 de marzo de 2020 la OMS declaró como pandemia global al COVID 19. Posteriormente el día 12 de marzo de 2020, el Presidente de la República, doctor Iván Duque Márquez declaró la Emergencia Sanitaria en todo el territorio nacional.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(t) 2948700

www.invima.gov.co





La salud
es de todos

Minsalud

El 12 de marzo de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Decreto 385 de 2020 declaró la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19 y adoptó medidas para hacer frente al virus.

El Gobierno Nacional mediante los Decretos 457, 531 y 593 de 2020 ordenó el aislamiento preventivo obligatorio de todas las personas habitantes de la República de Colombia en cuyo artículo 3 define unas excepciones para la circulación de las personas que realizan actividades como:

Artículo 3. Garantías para la medida aislamiento preventivo obligatorio. que el aislamiento preventivo obligatorio garantice el derecho a vida, a la salud en conexidad con la vida y la supervivencia, los gobernadores y alcaldes, en marco de emergencia sanitaria por causa coronavirus COVID-19, permitirán el derecho de circulación de las personas en los siguientes casos o actividades:

(...)

10. La cadena producción, abastecimiento, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de: (i) insumos para producir bienes de primera necesidad; (H) bienes de primera necesidad -alimentos, bebidas, medicamentos, dispositivos médicos, aseo, limpieza, y mercancías de ordinario consumo en la población-, (iii) alimentos y medicinas para mascotas, y demás elementos y bienes necesarios para atender la emergencia sanitaria, así como la cadena de insumos relacionados con la producción de estos bienes.

(...)

El Ministerio de Salud y Protección Social publicó en su página de internet, un documento técnico denominado “Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación” código GIPS1-12, versión 3, en el que emite orientaciones dirigidas al sector productivo de alimentos y bebidas en la implementación de planes de contingencia para enfrentar la Emergencia Sanitaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicaron una guía denominada “COVID-19 y Seguridad Alimentaria: Orientación para empresas alimentarias: orientación provisional” con el fin de definir pautas adicionales aplicables a las plantas de procesamiento de alimentos para conservar la salud de los trabajadores y garantizar el suministro de alimentos adecuados y seguros a los consumidores.

El 24 de abril del 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 666 de 2020 definió el protocolo de bioseguridad aplicable a todas las actividades económicas y sociales que requieran desarrollar sus actividades durante la emergencia sanitaria, con el fin de minimizar los factores de transmisión del COVID-19. Es responsabilidad del empleador adoptar, adaptar e implementar las medidas dispuestas en esta resolución.

PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR Y CONTROLAR

La Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima recuerda a las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadoras de carne y productos cárnicos comestibles, la importancia de implementar dentro de sus actividades diarias, los protocolos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, la OMS y la FAO, así como reforzar las prácticas higiénicas del personal como se muestra a continuación:



- Implementar la verificación diaria del estado de salud de los trabajadores y promover las indicaciones de autocuidado relacionadas con el COVID-19 dentro y fuera de las instalaciones de la planta.
- Generar jornadas de capacitación al personal sobre los protocolos definidos por el Gobierno Nacional y los lineamientos para el reporte de casos sospechosos o positivos del trabajador o de su familia al establecimiento: jefe inmediato, área de Talento Humano y/o Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes deberán implementar las políticas necesarias para garantizar la exclusión del trabajador de las labores en la planta, acompañarlo en la búsqueda de atención médica, la realización de la prueba, aislamiento y su reintegro a las labores.
- Suministrar al personal de la planta los elementos de protección personal, en especial tapabocas y/o guantes (estos últimos en caso de requerirse) en cantidad suficiente que garantice su recambio diario o cuando se requiera durante la operación. Los tapabocas utilizados por el personal para su traslado de la casa al establecimiento no podrán ser utilizados durante la operación.
- Implementar medidas de control para el uso adecuado del tapabocas (tapando nariz y boca), la separación en la fuente, rutas de evacuación y disposición final de los tapabocas usados por el personal dentro y fuera de las instalaciones, así como la limpieza y desinfección diaria de la dotación.
- Promover el lavado frecuente de manos, garantizando la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios como: agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso (preferiblemente). Estos elementos deben estar dispuestos en los lavamanos ubicados dentro de las áreas de proceso y baños. Se debe llevar un control de la correcta ejecución de la actividad.
- Promover las medidas de distanciamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo, horas de descanso y las actividades desarrolladas dentro de las áreas de proceso (escalonamiento de estaciones de trabajo, reducción de la velocidad de las líneas de producción); mantener la distancia mínima de un (1) metro.
- Evitar la aglomeración del personal en áreas comunes como: pasillos, vestier, baños, filtro sanitario, cafetería o casino y salas de capacitación, implementando diferentes horarios. Es importante aumentar la frecuencia de las actividades de limpieza y desinfección en estas áreas, en especial, en aquellas superficies de uso común como: puertas, chapas, grifos, inodoros, pasamanos, dispensadores, cepillos para lavado de botas, mesas, sillas, lectores de huella, entre otros. Realizar seguimiento y llevar control de su cumplimiento.
- Procurar organizar al personal en grupos de trabajo y mantenerlos en el tiempo, facilitando una interacción reducida entre los grupos y así poder actuar eficientemente en caso de identificar casos positivos.
- Instalar avisos alusivos a las prácticas higiénicas y el distanciamiento social.



La salud
es de todos

Minsalud

- Incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de carne y productos cárnicos comestibles. Implementar sistemas de desinfección de los vehículos para su ingreso a la planta.
- Exigir el personal transportador (propio, de clientes o servicio tercerizado) el cumplimiento de las medidas de protección personal, distanciamiento social y prácticas higiénicas.
- Limitar el ingreso de contratistas, proveedores y/o servicios prestados por terceros, en caso de requerirse implementar y hacer seguimiento a las medidas de protección y prevención.

Estas prácticas son aplicables a todas las etapas del proceso productivo, desde la recepción de las materias primas e insumos hasta el despacho del producto terminado; aplica para el personal operativo (producción, calidad, ambiental, mantenimiento, despacho, almacenistas), administrativo de planta y demás personal que por razones de la producción deban ingresar a las áreas de proceso.

Los protocolos definidos por el establecimiento deberán ser remitidos a los Grupos de Trabajo Territorial quienes podrán realizar seguimiento a su cumplimiento en las actividades de Inspección, Vigilancia y Control.

Finalmente, es importante mencionar, que el Ministerio de Salud y Protección Social publicó la *"Guía para la recomendación de no uso de sistemas de aspersión de productos desinfectantes sobre personas para la prevención de la transmisión de COVID-19"*, en la que informan que el uso de cabinas o sistemas de aspersión de desinfectante no es una práctica adecuada, dado que no existen estudios o evidencia suficiente que avalen su eficiencia en la aplicación directa sobre las personas y que por lo contrario, podrían desencadenar problemas de salud en los trabajadores, cuyas afecciones pueden variar de acuerdo a los antecedentes de salud de cada persona, concentración del desinfectante y tiempo de contacto.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectó: Ana Milena Espinosa S. Grupo Técnico de Carnes.

X

Luis Enrique Osuna Ariza
Coordinador GTC
Firmado por: Luis Enrique Osuna Ariza

Revisó:

Revisó: Verónica del castillo Manotas.