



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD MILITAR
SUBDIRECCION DE SALUD
GRUPO SALUD PÚBLICA



Radicado No **6708** / MDN-COGFM-JEMCO-DIGSA-SUBSA-GRUSP-86.30

Bogotá D.C., 26 de marzo de 2020

Señores

DIRECCIONES DE SANIDAD EJÉRCITO – ARMADA – JEFATURA SALUD FUERZA AÉREA
Bogotá D.C.

Asunto: Lineamientos para el manejo de alimentos en casinos, comedores de tropa, hoteles y sitios de expendio de alimentos al interior de las Unidades Militares y Establecimientos de Sanidad Militar ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19.

Respetuosamente, me permito enviar a los Señores Directores Sanidad Ejército - Armada y Jefe Salud Fuerza Aérea, los lineamientos para el manejo de alimentos en casinos, comedores de tropa, hoteles y sitios de expendio de alimentos al interior de las Unidades Militares y Establecimientos de Sanidad Militar ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19, teniendo en cuenta las directrices emitidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

I. FINALIDAD Y ALCANCE

a. Finalidad

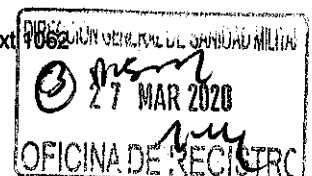
1. Dar alcance a los lineamientos emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y establecer actividades específicas a realizar ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19.
2. Minimizar la propagación del COVID – 19, en las Unidades Militares, en lo respectivo al manejo de las zonas comunes en los servicios de alimentación al personal militar.
3. Incrementar las frecuencias de limpieza y desinfección en todos los sitios en donde se fabrican, preparan, comercializan, se transportan, distribuyen y se consumen los alimentos.

b. Alcance

Impartir instrucciones para la ejecución de las actividades específicas a realizar en casinos, comedores de tropa, hoteles y sitios de expendio de alimentos ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19, para ser implementadas por los responsables de los servicios de alimentación para el personal militar, tal como: Agencia Logística de las Fuerzas Militares, grupos de apoyo logístico o quien haga sus veces y tenga a cargo la administración de los casinos y ranchos de tropa en las Unidades Militares y demás sitios en donde se haga la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos.



"NOS VEMOS EN LA VICTORIA" - "Un equipo humano al servicio de la salud"
Avenida Calle 26 No 69 – 76 Centro Empresarial Elemento Torre Tierra Piso 4 PBX. 3238555 Ext 4062
www.sanidadfuerzasmilitares.mil.co; anaceneht.paladines@sanidadfuerzasmilitares.mil.co



Teniendo en cuenta que, en algunos Establecimientos de Sanidad Militar, se cuenta con el servicio de cocina o se tienen áreas destinadas para restaurantes, cafeterías, entre otros, se deberán implementar los lineamientos citados en el presente documento. Para el caso de que este servicio este a cargo de un tercero se deberá exigir al proveedor el cumplimiento de los lineamientos.

Se reitera que estos lineamientos pueden ser modificados según la evolución de la introducción del nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) al país.

c. Referencia

Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19 Marzo 2020.

II. INFORMACION

En este sentido las actividades esenciales en el manejo de alimentos deben estar dirigidas a:

- Abastecimiento y disponibilidad de alimentos seguros.
- Fortalecer Medidas para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Mantener e intensificar las acciones de Inspección y vigilancia, la cual es apoyada por los Establecimientos de Sanidad Militar, a través de los formatos establecidos por el programa de Salud Ambiental.

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se hace necesario aplicar las siguientes recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos.

MEDIDAS GENERALES

- Se deben establecer controles de salud a los trabajadores y manipuladores de alimentos, con el fin de revisar frecuentemente el estado de salud de estos y promover las indicaciones de autocuidado y prevención que se han emitido en la etapa de contención del contagio, por la Dirección General de Sanidad Militar y autoridades de salud.
- En caso que algún trabajador o manipulador de alimentos, se presente con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse inmediatamente la manipulación de alimentos y remitirse al Establecimiento de Sanidad Militar de la Unidad o el más cercano, si es un trabajador y/o manipulador que este contratado por un externo, este deberá dirigirse al servicio de salud más cercano a su EPS.
- Los responsables de los casinos, comedores de tropa, hoteles y sitios de expendio de alimentos, deberán dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas, o guantes si se requiere) al personal que interactúa con los Militares, así como el personal de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de estos elementos.
- Promover el lavado frecuente de manos y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso o secadores).



- Promover las medidas de aislamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.
- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso al comedor, casinos etc y áreas de descanso de los trabajadores, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre los usuarios.
- Los responsables de los casinos, comedores de tropa, hoteles y sitios de expendio de alimentos, deberán desarrollar un plan de contingencia dirigido a la limpieza y desinfección frecuente de estantes, infraestructura, entre otros, a la protección de los alimentos disminuyendo al máximo la manipulación de estos, así como mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, la elaboración, almacenamiento y comercialización de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y producto elaborado.
- En los casos donde se tengan zonas comunes se deberán incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas y elementos de uso común tales como: baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- En las zonas comunes se pueden instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto. Informar al personal la ubicación de estos dispositivos y promover su uso.
- Para los casos en los que se reciba dinero en efectivo, validar la opción del pago por medio electrónico, con el fin de evitar el contacto.
- Para la implementación de los procesos de limpieza y desinfección se utilizarán los protocolos establecidos por los casinos, comedores de tropa, hoteles y sitios de expendio de alimentos, los cuales deben estar documentados en el plan de saneamiento y en conformidad con el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cadena asociada a la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos, se establecen las siguientes actividades:

PROCESO	ACCION
Fabricación, preparación, comercialización y transporte de alimentos	Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para la producción.
	Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.
	<u>Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).</u>



"NOS VEMOS EN LA VICTORIA" - "Un equipo humano al servicio de la salud"

Avenida Calle 26 No 69 - 76 Centro Empresarial Elemento Torre Tierra Piso 4 PBX. 3238555 Ext 1062

www.sanidadfuerzasmilitares.mil.co; anaceneht.paladines@sanidadfuerzasmilitares.mil.co

Servicios de alimentación (comedores)

Se debe garantizar el uso adecuado del tapabocas (cambio frecuente y disposición final). Priorizando el uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como: recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.

Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.

Garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.

Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.

En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, menaje y servido con productos desinfectantes autorizados para contacto con alimentos, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de otros procedimientos que cumplan el mismo efecto.

Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.

Se debe minimizar el contacto y manipulación directa de los consumidores con los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro entre personas.

Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.

Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, perillas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.

Se debe recomendar al personal lavarse las manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.

Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.

Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).

Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias.

Distribución de alimentos (tiendas, panaderías, cafeterías, etc.)

Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).

Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, mesas, sillas y demás elementos con los que el personal tenga contacto.

Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.

Procurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.

Entregar al personal ubicado en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, entre otros) guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.

Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.



Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, carros de mercado, pasamanos, botoneras de ascensores, vitrinas, neveras, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes.

MEDIDAS PARA LOS CONSUMIDORES.

- Lavarse las manos con frecuencia, antes, durante y después de preparar o consumir cualquier alimento; antes y después de consumir alimentos.
- Si presenta tos, fiebre, congestión u otros síntomas de gripa evite preparar y dar alimentos, no asista a sitios concurridos.
- En el momento de comprar alimentos revisar la fecha de vencimiento. Tenga en cuenta el tiempo que tiene previsto para realizar el consumo, así evitará la compra de alimentos que puedan expirar en el almacenamiento.
- Revise los rótulos de los alimentos: Los rótulos o etiquetas de los alimentos procesados, deben contar con Autorización Sanitaria (Registro, Permiso o Notificación sanitaria) emitida por el INVIMA.
- Realice la compra en sitios de confianza. Evite comprar alimentos en la calle, en los servicios públicos de transporte o en establecimientos donde se observen malas condiciones de limpieza o no se garantizan las condiciones de almacenamiento de los alimentos.

Para efectos de mayor información puede escribir al correo electrónico: anaceneht.paladines@sanidadfuerzasmilitares.mil.co; líder programa salud ambiental DIGSA.

Con respeto,

Mayor General JAVIER ALONSO DÍAZ GÓMEZ
Director General de Sanidad Militar

Elaboró: OPS Anaceneht Paladines Gómez
Líder Salud Ambiental

Revisó: SMSM. Saida Durán
Líder Vigilancia epidemiológica

Vo.Bo. Coronel Rocío del Pilar Garzón Ayala
Subdirectora de Salud (E) - DIGSA



