



La salud
es de todos

Minsalud

7303-1002-20

Bogotá D.C.

Señores

ESTABLECIMIENTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

La ciudad

Referencia: ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DURANTE LA EMERGENCIA SANITARIA POR LA PANDEMIA DEL CORONAVIRUS COVID-19

Respetados señores:

De acuerdo a circular interna remitida por la Dirección de Alimentos y Bebidas No 4000 - 2451 - 2020 de fecha 2020/03/31, y en aras de que se mantengan las condiciones sanitarias y se garantice el suministro de los alimentos y bebidas, seguros e inocuos a la población, nos permitimos informarles que se ejecutaran acciones donde se ejercerá vigilancia sanitaria, monitoreo y acompañamiento a sus establecimientos.

Considerando que el Decreto 457 de 2020 *"Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público"*, ordena el aislamiento preventivo obligatorio y que en su artículo 3° establece una serie de garantías, algunas relacionadas con la producción de alimentos (numerales 10, 11, 12, 16, 28), al igual que el Decreto 491 de 2020 *"Por el cual se adoptan medidas de urgencia para garantizar la atención y la prestación de los servicios por parte de las autoridades públicas y los particulares que cumplan funciones públicas y se toman medidas para la protección laboral y de los contratistas de prestación de servicios de las entidades públicas, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica"* que en su artículo 3° dispone que los servicios a cargo de las autoridades se presten mediante la modalidad de trabajo en casa, utilizando las tecnologías de la información y las comunicaciones.

En este sentido, las actividades de inspección, vigilancia y control generales en el sector de alimentos y bebidas con **presencia física de los funcionarios** se suspenden temporalmente, a excepción de aquellas relacionadas con eventos adversos o situaciones que involucren la salud de los consumidores.



Reconociendo que la responsabilidad primaria de la inocuidad de los alimentos es de los Establecimientos y por ello, es fundamental que se diseñen e implementen planes de contingencia que deberán incluir medidas adicionales acordes con el momento que estamos viviendo, realizando un mayor autocontrol en los diferentes procesos y haciendo énfasis en protocolos adicionales que permitan garantizar la inocuidad de los productos elaborados en concordancia con el cumplimiento de la legislación sanitaria y la responsabilidad que les asiste al hacer parte de todas las etapas y actividades conexas a la cadena de producción y suministro de alimentos.

Por lo tanto se implementaran estrategias de comunicación hacia ustedes, de manera tal que estos planes estén dirigidos a garantizar condiciones higiénicas en la recepción de materias primas, procesos de elaboración, almacenamiento y distribución de productos terminados, reforzando su sistema de trazabilidad incluyendo materias primas, producto elaborado y la aplicación de los principios del análisis de peligros y control de puntos críticos.

Es así, como dentro de las estrategias haremos lo siguiente:

- 1) Se efectuarán llamadas telefónicas a cada uno de los establecimientos objeto de inspección, vigilancia y control por parte de la Entidad para verificar si se encuentran en operación.
- 2) Se definirá con cada establecimiento un canal de comunicación permanente (correo electrónico, video conferencias, WhatsApp, Teams, Skype, etc.).
- 3) Se socializará con los establecimientos los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19 https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a0ef2627bf064?t=1584917647691 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social en conjunto con el Invima.
- 4) Se solicitará vía correo electrónico a las empresas el plan de contingencia a implementar para su evaluación, del cual se podrán derivar observaciones.
- 5) A través del canal de comunicación establecido, se solicitará a las empresas que se encuentren realizando operaciones, el envío de las evidencias de órdenes de producción, registros y de ser posible solicitar el envío de videos de las áreas de proceso.
- 6) De acuerdo con la información enviada por los establecimientos y las situaciones que se evidencien durante la emergencia sanitaria, el Coordinador del GTT determinara cuándo se requiere efectuar una actividad de inspección, vigilancia y control de forma presencial.



La salud
es de todos

Minsalud

Con base en lo anterior, se solicita el diligenciamiento de la siguiente encuesta que se encuentra en el siguiente link https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=Jk4NJ-qnb0-PoNn_5ak7ZZf-eyzBBatIrb-50ezanpUQjJU0ZVT1ozOVIDQU1EWUVFT1UxTEpITC4u, por parte de los establecimientos vigilados y priorizados por la contingencia.

Cualquier información adicional puede comunicarse al teléfono 2948700 ext. 74010 o correo electrónico gttoriente2@invima.gov.co.

Cordialmente,

MANUEL COTES PINEDO

Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Proyecto: Yaneth Hurtado – Claudia Rico/ Profesionales Universitarios