



**Comunicado No. 4150 – 2319 – 2020**

- PARA** : Gobernadores(as), Alcaldes(as), Secretarios(as) de salud, Entidades Territoriales de Salud (ETS) del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría: Especial, 1, 2 y 3
- DE** : Dirección de Alimentos y Bebidas - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
- ASUNTO** : Orientaciones para Inspección, Vigilancia y Control de Transporte de alimentos, Carne y Productos cárnicos comestibles en atención a emergencia sanitaria por COVID-19

Abril 13 de 2020

En atención a la emergencia sanitaria y en concordancia con el Decreto 457 de 2020 artículo 3, numeral 10: "*La cadena de producción, abastecimiento, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de: (i) insumos para producir bienes de primera necesidad; (ii) bienes de primera necesidad -alimentos, bebidas, medicamentos, dispositivos médicos, aseo, limpieza 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*". Subrayado fuera de texto.

Por lo expuesto y en cumplimiento a las Circulares 046 de 2014 y 2016, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos y de acuerdo a diferentes medidas adoptadas por autoridades territoriales, es necesario impartir instrucciones que permitan que en todo el territorio nacional se adopte de manera unificada, coordinada y organizada las medidas y acciones necesarias para mitigar la expansión del Coronavirus Covid-19, permitiendo el abastecimiento de alimentos y bebidas.

**Se debe permitir el transporte de alimentos entre las diferentes regiones del país ya que no hay indicaciones que prohíban el mismo.**

Sin embargo, las autoridades territoriales de salud deben dar orientaciones a empresas transportadoras de alimentos, considerando entre otras las siguientes orientaciones:



La salud  
es de todos

Minsalud

1. Las empresas deben realizar un monitoreo permanente del estado de salud de los conductores y auxiliares (en lo posible toma de temperatura y valoración de sintomatología) en los lugares de carga y/o descarga.
2. En caso que el personal manipulador y/o transportador de alimentos presente sintomatología de infección respiratoria, este debe permanecer en casa bajo aislamiento domiciliario e informar a las autoridades de salud locales y seguir las demás indicaciones de prevención.
3. Los **conductores y auxiliares deben contar** con mascarillas, guantes y geles desinfectantes, es imprescindible que se protejan, ya que de su salud depende el transporte de todas y cada una de las mercancías (alimentos, agua, medicinas, material sanitario, etc.) que tanto necesitamos en estos momentos. Si llegaran a faltar provocarían una situación de caos irreversible.

**Recomendaciones para conductores.** Con objetivo de evitar el contagio, las medidas a seguir son:

- **Lavarse y desinfectarse las manos con frecuencia** y obligatoriamente cuando el conductor salga del vehículo.
- **Evitar tocarse la cara y reducir contactos interpersonales** (si esto fuese inevitable, recomendable el uso de guantes y/o mascarillas).
- En caso de **cabina compartida, uso de mascarillas.**
- Aplicar lo relacionado con el distanciamiento social como medida de prevención.

**Estas recomendaciones deben ser difundidas de manera visible por las empresas transportadoras y ser apropiadas por conductores, auxiliares y demás personal relacionado con el cargue y transporte de alimentos.**

4. Intensificar las labores de lavado, limpieza y desinfección de los vehículos, incluidos los domiciliarios, además de las unidades de carga. Tener en cuenta la limpieza de cabinas.

Las **indicaciones para mantener la cabina del vehículo desinfectado** son las siguientes:

- **Limpiar con toalla desechable el volante, pomo de la palanca de cambios, salpicadero, apoyabrazos y asiento, ventanillas, tiradores (mananecilla) de las puertas, pasamanos y barandillas** y todas aquellas zonas susceptibles a contacto.
- Se recomienda **lavar primero la superficie a desinfectar**, a continuación usar el agente desinfectante y finalmente secar muy bien todas las superficies, evitando que puedan quedar zonas húmedas.
- Es recomendable el **uso de guantes para el manejo de semirremolques y cisternas** y si fuese posible, desinfectar las zonas susceptibles a contacto como los tiradores de puertas.

MZ  
\*



- Siempre que se tenga que manejar documentación, **uso de guantes y bolígrafo propio.**
  - Se recomienda **realizar una limpieza más profunda al finalizar la jornada** (toalla con alcohol o algún desinfectante de amplio espectro) dentro y fuera, sobre todo en las zonas susceptibles a contacto.
5. Verificar las actividades de limpieza y desinfección de la unidad de carga del vehículo transportador de alimentos entre cada cargue y descargue de alimentos, materias primas, o insumos, incluido los domicilios.
  6. El personal manipulador de alimentos durante el transporte de alimentos, debe hacer uso adecuado de la dotación, garantizando la limpieza y desinfección de esta.
  7. Realizar lavado y desinfección de manos antes y después del cargue y descargue, de ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse en buen estado y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

Frente a la inspección, vigilancia y control, las ETS deben centrar sus esfuerzos en el acompañamiento a las empresas que realizan el transporte de sus productos alimenticios o que prestan el servicio de transporte de carga de alimentos; con el propósito de asegurar la inocuidad de los alimentos y la verificación de la adopción de medidas de bioseguridad para mitigar la propagación del COVID-19, durante el periodo de aislamiento, para lo cual se debe:

- 1- Identificar los vehículos transportadores de alimentos, así como aquellos que transportan carne y productos cárnicos comestibles en el territorio.
- 2- Identificar los vehículos de transporte de alimentos que abastecen a establecimientos como hogares geriátricos, hospitales y clínicas con pacientes en hospitalización, centros de reclusión y guarniciones militares. Para aquellas empresas que realizan el transporte de alimentos a esta población, deben buscarse los medios para establecer comunicación con los mismos, a fin de brindar información de tipo preventivo.

Las acciones de IVC, deben corresponder al riesgo sanitario, incluido el determinado por la cuarentena del COVID-19, por tanto, se debe adelantar vigilancia presencial y/o remotamente, los siguientes aspectos:

Aspectos de vital importancia:

- 1- Condiciones higiénico-sanitarias en el cargue, transporte y descargue de alimentos. Verificando los programas de limpieza y desinfección de los vehículos, mediante la implementación de listas de chequeo que contemplen la unidad de carga y cabina del vehículo, incluyendo la referencia a los insumos utilizados (producto, concentración, presentación y forma de uso).



La salud  
es de todos

Minsalud

2- Manejo de sistemas de proveeduría durante el transporte de alimentos, materias primas e insumos. Evidenciar mediante registro o archivo cronológico que permita la trazabilidad de proceso de proveeduría.

3- Manejo de sistemas de despacho durante la etapa de transporte de alimentos, materias primas e insumos y entrega del producto en destino. Evidenciar mediante registro o archivo cronológico que permita la trazabilidad durante el transporte y entrega del producto en destino.

Se reitera la importancia de extremar el registro de las diferentes variables y condiciones durante el cargue, transporte y descargue de alimentos no solo con el propósito de mitigar la propagación del COVID-19, sino la posibilidad de la presentación de una Enfermedad Transmitida por Alimentos- ETA dada la contingencia sanitaria en la que se encuentra el país.

Agradecemos atender y dar aplicación con carácter urgente estas orientaciones.

Cordialmente,

**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
Director de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Adriana Pérez Posada – Alejandro Chavarro Clavijo

Aprobó: Alba Rocío Jiménez Tovar *AR*

Luis Enrique Osuna *LO*