



LINEAMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO DEL COVID- 19 EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Contenido

1. INTRODUCCION.....	2
2. ALCANCE	3
3. OBJETIVO	3
4. RESPONSABILIDADES.....	3
5. DESARROLLO.....	3
5.1. PRACTICAS HIGIÉNICAS:	4
5.2. AGUA	7
5.3. MATERIA PRIMAS	8
5.4. ALIMENTOS	9
5.5. VEHÍCULOS	10
5.6. DISTANCIMIENTO SOCIAL.....	11
6. FUENTES DE INFORMACIÓN:.....	12

1. INTRODUCCION

La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios –USPEC- coordina la prestación del servicio para el suministro de alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC), reclusa bajo modalidad intramural en los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON), Centros de Reclusión Militar, Estaciones de policía, Unidades Tácticas a cargo del INPEC y en los casos que exista por orden judicial personas privadas de la libertad (exceptuando las PPL en detención domiciliaria), a través de los contratistas que desarrollan este objeto.

Ante la presencia del COVID-19 en Colombia, se declaró el estado de emergencia el día 11 de marzo del presente, es por ello que se propende por la salud de todos y cada uno de los colombianos sin excepción y como mecanismo se elaboran los lineamientos para prevenir el contagio del COVID-19 en la población carcelaria.

El coronavirus SARS-CoV-2 es un virus que pertenece a la familia Coronaviridae. Se transmite de persona a persona por vía respiratoria a través de gotas respiratorias de más de 5 micras que se emiten por la persona enferma cuando esta presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y también por contacto con fómites (ropa, las sábanas de la cama, el equipamiento hospitalario no esterilizado, etc.). No se ha demostrado la transmisión aérea, es decir, la que se produciría por núcleo de gotitas o aerosoles, que son capaces de transmitirse a una distancia de más de 2 metros. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días.

Actualmente, la Organización Mundial de la Salud (OMS) informa que no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitorizando la propagación de este y no ha habido ningún informe de transmisión a través de los alimentos. En cuanto a la inocuidad de los alimentos, la OMS ha emitido recomendaciones de precaución, y ha incluido consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, tales como lavarse las manos, cocinar la

Avenida Calle 26 No. 69 - 76 Bogotá, Colombia
Edificio Elemento Torre 4 - Pisos 12, 13,14
Teléfono: (57) (1) 4864130
www.uspec.gov.co





carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

En Colombia el INVIMA también ha abarcado lineamientos para el sector de alimentos ante la emergencia sanitaria.

1. ALCANCE

Este lineamiento aplica al procedimiento de prestación del servicio de alimentación para las Persona Privada de la Libertad PPL, en cada uno de los ERON, CRM, EP y UT a cargo del INPEC, para la prevención y contención del COVID-19

2. OBJETIVO

Establecer mecanismos de actuación y control en la operatividad del suministro de alimentos para las PPL, basado en los lineamientos del INVIMA ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19.

3. RESPONSABILIDADES

Es corresponsabilidad de todos los actores que intervienen en la cadena de suministro prevenir el contagio de las personas. Adicionalmente, las medidas preventivas adoptadas por los operadores del programa será fundamentales para proteger a la PPL.

4. DESARROLLO

Los lineamientos para la prevención del COVID-19, se basan en seis ejes fundamentales para el suministro de la alimentación.



4.1. PRACTICAS HIGIÉNICAS:

El comitente vendedor deberá implementar medidas para prevenir el contagio del personal manipulador de alimentos y demás personal del suministro de alimentación.

Para lo cual, el operador deberá:

- Verificar el estado de salud de las personas que laboran en el servicio de alimentación, de acuerdo a la sintomatología del COVID-19.
- Reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición.

En ese sentido se establece:

- La higiene de manos. Esta es la medida principal de prevención y control del contagio.



- Realizará actividades de promoción del LAVADO FRECUENTE DE MANOS (con agua y jabón) especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos, superficies potencialmente contaminadas.
 - Verificar que las uñas estén cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.(Resolución 2674)
 - Implementar medidas para evitar cualquier contacto físico entre el personal manipulador de alimentos y demás personal ocasional (transportadores, auxiliares de transporte, dragoniantes, entre otros). Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m), si la actividad lo permite.
 - Garantizar su adecuado uso del tapabocas, realizando cambio frecuente de este. Priorizando su 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 ensamble o cualquiera otra labor que implique exposición de los alimentos.
El comitente vendedor deberá destinar una caneca exclusiva con bolsa para el desecho de tapabocas, gorros desechables, guantes, batas desechables, entre otros.
 - De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Garantizar suministro, oportuno y suficiente de jabón antibacterial, toallas desechables de un solo uso, o secador de manos. En caso de no proveer jabón antibacterial se deber implementar la acción de después del lavado de manos, sumergir las manos en solución desinfectante, en concentración y tiempo de acción adecuada.
 - Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección en todas las áreas operativas desde la recepción de materia prima hasta la distribución de los alimentos y los equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas y



superficies de contacto común (baños, barandas, puertas, pasamanos, grifos, manijas, interruptores, entre otras).

- Para las actividades de limpieza y desinfección, se deberá usar la hidrolavadora, con el fin de remover la suciedad después de enjabonar y realizar acción mecánica, buscando con ello una mayor efectividad en la limpieza. (la desinfección debe realizarse teniendo en cuenta el tiempo de acción del agente desinfectante).
- Ubicar lavabotas al ingreso del rancho, con solución desinfectante en la concentración y con la rotación adecuada que garantice la desinfección del calzado. El personal antes de ingresar deberá lavar las botas y desinfectarlas en esta solución, teniendo en cuenta el tiempo de acción desinfectante.
- Realizar aspersiones al ambiente al iniciar y al finalizar la jornada laboral, con solución desinfectante en concentración adecuada, evitando contaminación cruzada de los alimentos y del personal.

Monitoreo y control:

- Realizar una lista de chequeo para la verificar del estado de salud de las personas del suministro de alimentación (manipuladores de alimentos, visitantes ocasionales, personal administrativo, entre otros).
- Realizar capacitaciones, inmediatas, en lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos que previenen el contagio del COVID-19. En limpieza y desinfección canastillas, menaje de PPL, superficies (especialmente baños, interruptores de luz, puertas, barandas, grifos, manijas, entre otros), equipos y áreas de proceso y del calzado (botas). En medidas preventivas de contagio del COVID – 19 en toda la cadena de suministro es decir desde la recepción de materia prima hasta la distribución de los alimentos a los PPL. El comitente vendedor deberá registrar las capacitaciones (registros, Temario, metodología).



- Realizar y registrar las actividades de limpieza y desinfección de las áreas y superficies, con la siguiente frecuencia:
 - Baños, dos veces al día (antes de iniciar la jornada, a las 4 horas de inicio de la jornada y al finalizar la jornada laboral).
 - Menaje, cada vez antes del ensamble.
 - Equipos y áreas de proceso, antes de iniciar la jornada y al finalizar.

Adicional, se deberá registrar el agente limpiador y el desinfectante, la concentración del desinfectante (según la superficie, baños, menaje, equipo y áreas, otras) y el tiempo de acción del desinfectante.

- Todos los días se deberán informar a los manipuladores de alimentos de las medidas de prevención de contagio de COVID-19 antes de iniciar la jornada laboral. Esta actividad se deberá registrar.
- Registrar las buenas prácticas de manufactura – BPM, realizadas por los manipuladores de alimentos (uniformes limpios, sin esmalte, uñas cortas, no joyas, no tocarse la cara, otros)

El operador deberá implementar los formatos y demás documentos solicitados, para registrar las actividades de monitoreo y control.

Esta información deberá estar disponible para seguimiento de la USPEC al momento que se requiera.

Nota: Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (Resolución 2674 de 2013)

4.2. SUMINISTRO DE AGUA

El operador deberá garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en los puntos de la red interna de distribución de agua potable.

Monitoreo y Control:

- Registrar las actividades de medición de cloro residual y pH. Elaborar el plan de acciones correctivas en caso de presentar parámetros fuera de rango. Y el plan de acción de llegarse a presentar desabastecimiento de agua potable.

El operador deberá implementar los formatos y documento solicitados, para el monitoreo y control.

Esta información deberá estar disponible para seguimiento de la USPEC al momento que se requiera.

4.3. MATERIA PRIMAS

- El seguimiento de materias primas es esencial, se deberá hacer seguimiento en la trazabilidad de los productos elaborados y materias primas para asegurar la información de su procedencia.
- En la recepción de materias primas se deberán tener previamente limpiadas y desinfectadas la cantidad de canastillas necesarias para realizar el descargue o la recepción de las materias primas. No se permite en ingreso de cajas, guacales y canastillas donde el proveedor empaca los alimentos.
- Almacenar los alimentos en el lugar correspondiente inmediatamente después del descargue, manteniendo sus condiciones de temperatura ya sea refrigeración, congelación o temperatura ambiente, y garantizar que las áreas donde se almacenen estas previamente limpias y desinfectadas.
- Reforzar la limpieza y desinfección de alimentos perecederos como frutas y verduras.

Monitoreo y Control:

- Implementar el documento requerido en el Anexo 2. MMA de la FTN del Programa de Trazabilidad, de manera que se tenga la posibilidad de seguir y encontrar el rastro a través de todas las etapas de la cadena productiva,

Avenida Calle 26 No. 69 - 76 Bogotá, Colombia
Edificio Elemento Torre 4 - Pisos 12, 13,14
Teléfono: (57) (1) 4864130
www.uspec.gov.co





transformación y distribución de un producto, mediante la obtención de información precisa, permite aumentar la productividad, mejorar el servicio o localizar un alimento o lote defectuoso y proceder al retiro de este.

- Registrar las actividades de limpieza y desinfección de las canastillas para la recepción de materia prima, de las áreas de almacenamiento y de la materia prima. Se debe incluir el agente limpiador y el desinfectante, la concentración desinfectante y el tiempo de acción.

El operador deberá registrar las actividades en el formato correspondiente e implementar los documentos solicitados, para el monitoreo y control.

Esta información deberá estar disponible para seguimiento de la USPEC al momento que se requiera.

4.4. ALIMENTOS

Aunque hasta el momento no se ha confirmado que los alimentos son vehículos de transporte del COVID-19, el comitente vendedor deberá:

- Garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.
- Evitar la contaminación cruzada de los alimentos
- Garantizar que los manipuladores cumplen con las prácticas higiénicas para evitar el contagio por superficies.
- Los alimentos crudos (que lo permitan) deberán ser lavados y desinfectados, los alimentos que requieran cocción deberán quedar bien cocinados, en especial las carnes no podrán quedar con coloraciones rosadas.

Monitoreo y Control:

Avenida Calle 26 No. 69 - 76 Bogotá, Colombia
Edificio Elemento Torre 4 - Pisos 12, 13,14
Teléfono: (57) (1) 4864130
www.uspec.gov.co





- Registrar las actividades de los controles aplicados en la preparación de alimentos, especialmente la temperatura, preparación y cocción de los alimentos, se deberán tener los termómetros calibrados.
- Evidenciar que se tiene en cuenta lo establecido en la anexo 2. MMA de la FTN, en cuanto a contaminación cruzada.

El operador deberá diligenciar los formatos correspondientes. Los equipos de medición deberán estar calibrados y certificados. Y se deberán tener los soportes que verifican que se realizan prácticas para evitar la contaminación cruzada de los alimentos

Esta información deberá estar disponible para seguimiento de la USPEC al momento que se requiera.

4.5. VEHÍCULOS

El comitente vendedor deberá:

- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos, tanto internos como externos, es decir, el vehículo que transporta la materia prima, producto terminado e insumos al ERON, los carros que transportan los alimentos a la PPL y los vehículos que transportan los alimentos a las EP,UT y CRM.

Los vehículos de transporte deben ser lavados y desinfectados diariamente, así:

- Vehículo de materia prima: antes y después de la entrega
 - Carros transportadores de alimentos para la PPL: antes de cada tiempo de entrega de alimentación (al desayuno, almuerzo y cena)
 - vehículos que transportan los alimentos a las EP,UT y CRM: antes y después de la entrega.
- Si el transporte de alimentos es externo, se deberán tomar las medidas preventivas correspondientes para la prevención del COVID- 19, solicitar el registro de limpieza y desinfección del vehículo, este deberá registrar la limpieza y desinfección realizada de ese día.



- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección en toda la superficies del vehículo (incluye llantas), garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en limpieza y desinfección.
- Para las actividades de limpieza y desinfección, se deberá usar la hidrolavadora, con el fin de remover la suciedad después de enjabonar y realizar acción mecánica, buscando con ello una mayor efectividad en la limpieza. (la desinfección debe realizarse teniendo en cuenta el tiempo de acción del agente desinfectante).

Monitoreo y Control:

- Verificar y registrar las actividades de limpieza y desinfección de todos los vehículos de transporte que intervienen en el suministro de alimentos, materias primas e insumos. Se debe incluir el agente limpiador y el desinfectante, la concentración desinfectante y el tiempo de acción.

El operador deberá implementar los formatos, para el monitoreo y control.

Esta información deberá estar disponible para seguimiento de la USPEC al momento que se requiera.

4.6. DISTANCIMIENTO SOCIAL

- El comitente vendedor deberá 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.
- Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.



- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos 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.
- Restringir labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

Monitoreo y Control:

- Realizar la divulgación y promoción del “distanciamiento social”, e implementar las acciones para evitar el contagio del COVID-19.

El operador deberá registrar en el formato correspondiente la actividad.

Esta información deberá estar disponible para seguimiento de la USPEC al momento que se requiera.

5. FUENTES DE INFORMACIÓN:

A continuación algunas fuentes de información referentes al contagio del COVID-19 y su prevención.

<https://d2jsqrio60m94k.cloudfront.net/>

<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1XBgM95fWE9AbjAohBoX0x6GHKT1B0oKF>

https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691

<https://www.paho.org/es/documentos/prepare-su-lugar-trabajo-para-covid-19>



Elaboró: Paola Navarrete Cruz - Contratista del grupo de alimentación de la Dirección de Logística

Revisó: Paula Andrea Suarez – Coordinadora Grupo de Alimentación

Aprobó: María Carolina Quintero – Subdirectora de Suministro de Servicios

Ruta: \\192.168.70.23\s_a\SUPERVISION 2020\3. Cronogramas de Actividades\PAOLA NAVARRETE\RESPUESTA SOLICITUDES

Avenida Calle 26 No. 69 - 76 Bogotá, Colombia
Edificio Elemento Torre 4 - Pisos 12, 13, 14
Teléfono: (57) (1) 4864130
www.uspec.gov.co

Código: G1-S1-FO-03
de 13
Versión: 14

Vigencia: 25/02/2020

Página: 13



La justicia
es de todos

Minjusticia