

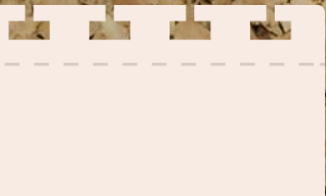
LINEAMIENTOS
PARA EL SECTOR
PRODUCTIVO
(Farmacéutico,
alimentos y bebidas)

Realizada por Daniela Serje

UNICISO

WWW.PORTALUNICISO.COM

© - Derechos Reservados UNICISO



-OBJETIVO

Dar a conocer las acciones que se **requieren** durante la fase de mitigación en el sector productivo, debido a la alerta sanitaria por COVID-19.



UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM

TABLA DE CONTENIDO

➡ CONDICIONES GENERALES.

➡ RECOMENDACIONES.

- ➡ Industria de alimentos y bebidas.
- ➡ Supermercados y grandes superficies.
- ➡ Restaurantes y servicios de alimentación.
- ➡ Comercio minorista de alimentos.
- ➡ Manejo de alimentos en plazas de mercado y mercados móviles.
- ➡ Establecimientos dedicados al comercio de productos farmacéuticos.
- ➡ Consumidores.

➡ REFERENCIAS

➡ CITA DE LA GUÍA.

UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM

CONDICIONES GENERALES

UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM

OI.



START!

CONDICIONES GENERALES

Científicos y autoridades en salud, coinciden en que el virus **no se propaga** por medio de productos farmacéuticos y alimentos, esto quiere decir que, la ruta de transmisión del COVID-19 únicamente se de persona a persona y no por medio de productos o alimentos.

RECOMENDACIONES GENERALES

UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM

02.



START!



RECOMENDACIONES GENERALES

Es indispensable que todos los establecimientos **dedicados a la comercialización de alimentos y productos farmacéuticos, cumplan con rigurosidad** todos los protocolos de manipulación, autocuidado y prevención.

En caso de que algún trabajador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del Coronavirus (COVID-19), debe remitirse al **aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria** competente para solicitar la atención y supervisión médica por parte de su EPS.

Durante la atención al público, **fortalecer las medidas de aseo y desinfección en puntos de venta, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico**, carros y canastillas de mercado, góndolas, puntos de pago, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto como botones eléctricos, entre otros, con una frecuencia.

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Se deben garantizar las siguientes actividades:

- Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10).
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Garantizar su adecuado uso de tapabocas y guantes, cambio frecuente y disposición final. 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 envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.



SUPERMERCADOS Y GRANDES SUPERFICIES

1

Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros) **guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto.**

2

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

3

Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se **genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes.**

Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para **evitar el contacto y la circulación de efectivo.**

4

Promover que **sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras**, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.

RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Supervisar la **frecuencia de lavado de manos**, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.



Extremar **la limpieza y desinfección de los contenedores** y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.



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



Garantizar la **ventilación permanente de las áreas** de preparación y servido de los alimentos con fines de entrega a domicilio.



El establecimiento debe promover la **venta de los alimentos única y exclusivamente mediante plataformas** de comercio electrónico y/o por entrega a domicilio.



UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM



COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS

- **Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación** (carne, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescados y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieran posterior preparación en el hogar).
- Supervisar **la manipulación higiénica de los alimentos** en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio. En el caso de panaderías y cafeterías la venta de productos podrá adelantarse por plataformas virtuales o pedidos a domicilio. No se debe abrir al público para venta y consumo de alimentos en el establecimiento, ni para llevar.
- Al final de la operación, cada día, **realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies** en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas.
- Llamado a la medida y a la prudencia por parte de los consumidores, **en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto**, para permitir que toda la población tenga acceso a estos, según su necesidad.





MANEJO DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO Y MERCADOS MÓVILES

Cada propietario de **puesto de venta o bodega** será el responsable de supervisar la manipulación higiénica de los alimentos **en todas las etapas**: recibo de alimentos, almacenamiento, exhibición y venta.

Supervisar diariamente la **limpieza y el uso adecuado de la dotación** que sea requerida para la actividad.

El personal encargado de la atención al público en estos establecimientos debe **usar los elementos de protección personal**, especialmente tapabocas, cuando sea necesario el uso de guantes.

Hacer **extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación** a las personas que proveen y transportan los alimentos.

Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para **el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración** en pasillos y puntos de pago, y se verifique el uso de tapabocas, mientras se encuentre dentro del establecimiento.



ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL COMERCIO DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS

EN MATERIA DE DISTRIBUCIÓN Y ABASTECIMIENTO

- **Procure un abastecimiento adecuado** y pertinente de productos farmacéuticos de primera necesidad.
- El comercio organizado y los establecimientos farmacéuticos establecerán las **medidas necesarias y las que estén disponibles**, para satisfacer la demanda y evitar el desabastecimiento de los productos antes relacionados
- Reposición **y mantenimiento de un stock adecuado**.

- Llamado a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: **proveedores, productores, distribuidores y comercializadores a manejar racionalmente los precios**, con el propósito de evitar incrementos desmedidos y especulaciones.
- Llamado **a la medida y a la prudencia por parte de los usuarios** y pacientes, en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto, para permitir que toda la población tenga acceso a estos productos.





ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL COMERCIO DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS

EN MATERIA DE DISTRIBUCIÓN MINORISTA Y DISPENSACIÓN:



De manera transitoria y excepcional, durante el tiempo que se mantenga la emergencia sanitaria, se **puede prescribir medicamentos de control especial hasta máximo las cantidades requeridas para 90 días calendario,**

Para dispensación de medicamentos a población vulnerable, tanto la EPS como el establecimiento farmacéutico promoverán la **entrega a través de un tercero autorizado por escrito,**

En el caso de identificarse la **presencia en droguería de pacientes con diagnóstico confirmado de COVID 19,** deberá surtirse la primera entrega y para las siguientes, la EPS deberá coordinar la entrega de medicamentos a través de un tercero autorizado.

Se autoriza de manera transitoria y excepcional, la entrega **no informada a domicilio de medicamentos,** por parte de personal que labore o sea contratado para tal fin por los establecimientos farmacéuticos autorizados.



EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN EN CASO DE DISPONER DEL SERVICIO DE INYECTOLOGÍA

No :

Date :

- Si es un establecimiento autorizado **para realizar procedimientos de inyectología, aplique medidas asepsia y antisepsia**, que minimicen o anulen cualquier posibilidad de transmisión de microorganismos.

- Contar con al menos: **lavamanos, camilla, guardián y bandeja para preparación del medicamento**, y guantes y tapabocas para su aplicación.

- Solicitar la prescripción médica para la **administración de cualquier medicamento por vía intramuscular**; ya que está prohibida la administración de medicamentos por vía intravenosa.

**TABLA DE
CONTENIDO**

CONSUMIDORES

- Cada miembro de la familia, cuidadores y personal de apoyo doméstico y otros servicios, deben **realizar el lavado de manos, permitiendo el contacto con el jabón durante mínimo 20 - 30 segundos**, frotándolo en toda la superficie y retirándolo completamente con agua.
- **Al toser o estornudar, cubrir nariz y boca con el antebrazo o usar un pañuelo desechable** e inmediatamente lavarse las manos, y utilizar tapabocas en forma permanente si presenta síntomas gripales.
- **Procurar que asista una persona por hogar al momento de hacer las compras**, evitando llevar a menores o adultos mayores.
- **Evitar el consumo de carnes sin cocción completa** o leche cruda, e incrementar el consumo de agua, frutas y verduras.
- Antes de consumir alimentos **enlatados o envasados, limpie la tapa y el envase**.



RERERENCIAS

Ministerio de Salud de Colombia (2020).
Lineamientos para el sector productivo de productos
farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia
durante la fase de mitigación. Ministerio de Salud.

UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM

SIGUENOS:



© - Derechos Reservados UNICISO





CITA DE LA GUÍA

Serje, D. (2020). Lineamientos para el sector productivo (farmacéutico, alimentos y bebidas). UNICISO. Disponible en:
www.portaluniciso.com

UNICISO
WWW.PORTALUNICISO.COM

SIGUENOS:



© - Derechos Reservados UNICISO



CREDITOS

CREDITS: This presentation template was created by Slidesgo, including icons by Flaticon, and infographics & images by Freepik.

