
	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

## **LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR PRODUCTIVO DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA**

**Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá, marzo de 2020**

 <span>La salud es de todos</span> <span>Minsalud</span>	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

## 1. PROPÓSITO

Orientar a la población del país frente a las acciones que se requieren implementar en el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas, por la alerta causada por el SARS-CoV-2 y en el marco del Reglamento Sanitario Internacional- RSI por la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

## 2. ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO

Las disposiciones del presente lineamiento son de implementación inmediata en el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas para productores, fabricantes, envasadores, distribuidores, comercializadores, expendedores y consumidores de productos farmacéuticos, alimentos para consumo humano en el territorio nacional. Este procedimiento podrá ser actualizado con base en las recomendaciones que emita la Organización Mundial de la Salud -OMS.

## 3. NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS

1. Reglamento Sanitario Internacional – RSI 2005.
2. Ley 09 de 1979.
3. Ley Estatutaria 1751 de 2015.
4. Decreto 780 de 2016.
5. Decreto 3050 de 2005.
6. Normograma de alimentos y bebidas  
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
7. Resolución 3280 de 2018
8. Resolución 1164 de 2002
9. Resolución 1403 de 2007.
10. Resolución 385 de 2020
11. Resolución 380 de 2020


## 4. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID 19)

El 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud – OMS declaró pandemia global al COVID 19. Posteriormente el día 12 de marzo de 2020, el Presidente de la República, doctor Iván Duque Márquez declaró la Emergencia Sanitaria en todo el territorio nacional, la cual durará sesenta (60) días.

El día 12 de marzo de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Decreto 385 de 2020 declaró la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y adoptó medidas para hacer frente al virus.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), Food and Drug Administration (FDA) y European Food Safety Authority (EFSA), no hay evidencia de que los productos farmacéuticos y alimentos sean una fuente o ruta de transmisión del COVID-19.

A su vez, el Instituto Nacional de Salud de Colombia (INS), el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) y el Centro de Control de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos coinciden en indicar que el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan.

	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

Científicos y autoridades consultadas por diferentes medios de comunicación se encuentran monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos.

Por lo anterior, se han diseñado los lineamientos dirigidos a las personas naturales y jurídicas que procesen, envasen, comercialicen, distribuyan, expendan y consuman productos farmacéuticos, alimentos y bebidas, el cual permitirá elaborar un plan de contingencia, a fin de estar preparados para enfrentar la emergencia sanitaria declarada por la propagación del COVID-19.

## 5. RECOMENDACIONES GENERALES

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 todos los establecimientos dedicados a la fabricación, preparación, comercialización y consumo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas

Es indispensable que se apliquen con rigurosidad los procedimientos definidos en cada establecimiento para el control de salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos; la verificación frecuente de su estado de salud y promover las indicaciones de autocuidado y prevención que se han emitido en la etapa de contención del contagio, disponibles en: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19.aspx>.

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. Procurar establecer un formato interno de reporte de síntomas para identificar de manera preventiva casos sintomáticos, así como establecer controles de temperatura a los funcionarios del establecimiento.

Los responsables de los establecimientos deben dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas, o guantes si se requiere) a los trabajadores que interactúan con los clientes, así como aquellos 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. De igual forma, 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).


Promover las medidas de distanciamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de un (1) 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.

Prohibir o cancelar las degustaciones o consumo de productos alimenticios en los establecimientos.

Fortalecer durante la atención al público, las medidas de aseo y desinfección permanente 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 mayor a la habitual.

Robustecer los esfuerzos para la realización de labores de limpieza y desinfección de las instalaciones, antes de la apertura y después del cierre del establecimiento.

Fomentar una comunicación permanente dirigida a empleados y usuarios/pacientes, sobre las recomendaciones de las autoridades de salud, para el autocuidado personal y colectivo.


	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

### 5.1. Para la industria de alimentos y bebidas

- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.
- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.
- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.
- 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).
- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, 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.
- 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.
- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.
- Procurar 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.
- 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.
- Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

### 5.2. En supermercados y grandes superficies

- 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 en sus sitios de trabajo.
- 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.
- Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.
- 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.
- Procurar medidas como la aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).
- Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.
- Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de tal forma que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago. De igual manera, sugerir a los clientes


	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

que esperan su turno para ingresar al establecimiento, mantener por lo menos un (1) metro de distancia con las personas de la fila.

- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto. Informar a los clientes la ubicación de estos dispositivos y promover su uso.
- 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.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- 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.
- Suspender las prácticas de degustación de alimentos y bebidas.
- Garantizar acceso frecuente a hidratación para el personal que se encuentre laborando en estos sitios, con las medidas de higiene adecuadas.

### **5.3. Para restaurantes y servicios de alimentación (incluye establecimientos ubicados en plazoletas de comidas)**

- En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, 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 agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras.
- 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.
- Se debe minimizar el contacto y manipulación directa por parte de los consumidores a 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, pomos 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.
- El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de 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, atendiendo a las buenas prácticas, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Se debe respetar al máximo la capacidad prevista del espacio para atender los clientes, evitando concentraciones mayores a 50 personas.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).

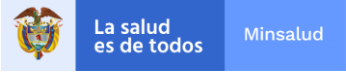
	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

#### 5.4. En establecimientos de comercio minorista de alimentos (tiendas, panaderías, cafeterías, carnicerías, etc.)

- 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.
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, 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.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.
- 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 que los clientes usen en el establecimiento.
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.
- Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.
- Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial que puedan estar al alcance directo de los consumidores
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieran posterior preparación en el hogar).
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
- 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.
- 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.
- 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.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- 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

#### 5.5. Para el manejo de alimentos en plazas de mercado y mercados móviles

- La administración del establecimiento será responsable de la limpieza y desinfección frecuente de baños, áreas y elementos comunes (canecas y contenedores de residuos, etc.), así como la dotación de elementos de limpieza y desinfección de manos para empleados y usuarios.
- 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.

	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida para la actividad.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen y transportan los alimentos.
- Garantizar la limpieza y desinfección frecuente de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (canastillas, bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.)
- Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieren terminar de ser preparados en el hogar).
- 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, se debe garantizar las mismas condiciones de limpieza y desinfección usadas para las manos, así como el cambio frecuente.
- Los restaurantes ubicados en las plazas de mercado aplicarán las indicaciones del numeral 5.3.

#### **5.6 Para los 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 (medicamentos, cosméticos, productos fitoterapéuticos, medicamentos biológicos, medicamentos homeopáticos, dispositivos médicos, y demás insumos para la salud.)<sup>1</sup>
- 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, mediante la realización de acciones como:
  - Reposición y mantenimiento de un stock adecuado.
  - Comunicación fluida entre actores del sistema, para tomar medidas tendientes a mantener un abastecimiento continuo.
  - 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, según su necesidad, así como, para evitar acaparamiento y desabastecimiento de estos productos.
  - 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, y así evitar las inequidades en el acceso, asegurar la calidad de estos o en general cuando pueda derivarse en una grave afectación de la prestación del servicio.

##### **En materia de distribución minorista y dispensación:**

- En el caso de los medicamentos de venta libre, verifique con el personal encargado que corresponde al producto solicitado. Para el caso de medicamentos bajo prescripción, verifique el medicamento a la luz de la información y contenido de la prescripción.

<sup>1</sup> Artículo 3° del Decreto 1945 de 1996.

	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

- Exigir para la venta o dispensación de medicamentos bajo prescripción, la presentación de la fórmula médica al paciente, para su entrega.
- La información mínima que se le debe suministrar al paciente sobre el medicamento versará sobre los aspectos siguientes: condiciones de almacenamiento; forma de reconstitución de medicamentos cuya administración sea la vía oral; medición de la dosis; cuidados que se deben tener en la administración del medicamento; y, la importancia de la adherencia a la terapia.
- En el caso de pacientes crónicos con manejo farmacológico, garantizar la continuidad en el suministro de los medicamentos, por periodos no menores de 60 a 90 días, según fórmula médica, así como según disponibilidad de medicamentos en este momento coyuntural.
- La entrega de medicamentos a domicilio puede ser realizada por personal que labore o sea contratado para tal fin por los establecimientos farmacéuticos autorizados y la información debe ser brindada por estos establecimientos a través de diferentes mecanismos tales como medios impresos, líneas telefónicas, páginas web, entre otros.
- Adicionalmente, tener en cuenta las recomendaciones emitidas por el Gobierno Nacional, en cuanto a la aglomeración de personas en un establecimiento farmacéutico, ya que estas hacen referencia al personal que se encuentre dentro de las instalaciones de este, y no hacen referencia al número de personas que se encuentren fuera de él.

**En materia de administración en caso de disponer del servicio de inyectología:**

- Si es un establecimiento autorizado para realizar procedimientos de inyectología, aplique medidas asepsia y contra-sepsia, que minimicen o anulen cualquier posibilidad de transmisión de microorganismos.
- Utilizar recipientes para desechos peligrosos, tipo guardián, sin sobrepasar el límite especificado en el rótulo, y nunca re-entundar agujas, para minimizar riesgos asociados a estos procedimientos.
- 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.
- Contar con el recurso humano con la formación y entrenamiento necesario para la realización de estas funciones.

**En materia de información y automedicación responsable de medicamentos:**


- Si se toma la medida excepcional de la automedicación responsable de medicamentos, se recomienda el uso de la plataforma medicamentos a un clic (URL: <http://medicamentosau clic.gov.co/> ), la cual es una fuente de información independiente, veraz y confiable sobre los medicamentos, para pacientes y profesionales de la salud.
- Recomiende al paciente o usuario, hacer una lectura juiciosa de la información consignada en las etiquetas de envases y empaques del medicamento

**En materia de ocupación de los establecimientos:**

Para garantizar la seguridad y el orden de los usuarios y pacientes al momento de adquirir medicamentos y dispositivos médicos, se debe tener en cuenta las siguientes acciones:

- En establecimientos como minimercados, tiendas de barrio y droguerías, en los puntos de pago, se debe guardar una distancia mínima de un (1) metro entre personas, incluso entre la persona que realiza la dispensación y quien recibe. En todo caso no podrá haber un número superior al autorizado por el Gobierno Nacional y las autoridades locales para aglomeraciones públicas.



	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>


- Controlar la afluencia y número de personas en el establecimiento, con la finalidad de evitar aglomeraciones.
- Hacer un llamado para que las adquisiciones de medicamentos y dispositivos médicos en lo posible no sean hechas por adultos mayores, menores de edad o niños, con el propósito de proteger a estos segmentos de la población.
- Las grandes superficies dedicarán especial atención una hora antes de la apertura normal de los establecimientos, para la atención exclusiva de adultos mayores y mujeres embarazadas.

### **En materia de uso o consumo de productos farmacéuticos en casa:**

- Se recomienda verificar antes y durante el uso y/o consumo del producto farmacéutico: a) etiqueta y envase se correspondan, b) fecha de vencimiento, c) condiciones de correcto almacenamiento – temperatura y humedad -, d) aspecto organoléptico del producto – color, olor, sabor, textura, turbidez, entre otros, apariencia física entre otros- según condiciones dadas por el fabricante, las cuales deben conservarse durante el tiempo de uso y/o consumo- según apliquen criterios,
- No consuma productos vencidos, parcialmente consumidos o cuya calidad no se pueda establecer o asegurar.
- Siga las instrucciones del fabricante, en cuanto a uso, indicaciones, contraindicaciones y advertencias establecidas en el etiquetado de productos de venta libre, y en caso de productos bajo prescripción médica, siga las instrucciones de su médico tratante.
- Recuerde mantener el producto en su envase original, debidamente tapado, lejos de la luz y la humedad, y fuera del alcance de los niños.
- Cumpla de manera estricta y completa los tratamientos y pautas de uso prescritos por el médico.
- Verificar el nombre del producto, la concentración (cantidad en mg, g, ml, entre otros), la forma farmacéutica (tableta, capsula, solución oral, entre otras) y la fecha de vencimiento antes de utilizarlo.
- Para medicamentos con fórmula médica, administrar el producto en las dosis y horarios establecidos por el médico.
- Para los medicamentos líquidos no utilizar cucharas, sino los dosificadores que vienen con el producto.
- Administrar con un vaso de agua los medicamentos sólidos por vía oral.
- De manera general no se recomienda administrar medicamentos con alimentos o bebidas, salvo que el médico así lo indique.
- No administrar nunca medicamentos con bebidas alcohólicas.
- No utilizar, ni recomendar medicamentos que requieran fórmula médica sin el consentimiento y la prescripción de un médico.
- Informarse de manera suficiente antes de utilizar medicamentos de venta libre. Si desea información veraz y confiable sobre medicamentos puede consultar la plataforma Medicamentos a un Clic (URL: <http://medicamentosau clic.gov.co/>)

### **5.7. Para los consumidores**

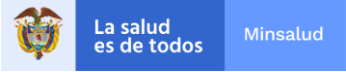
- Cada miembro de la familia, cuidadores y personal de apoyo doméstico y otros servicios, deben realizar el lavado de manos, permitiendo el contacto con el jabón durante mínimo 20 - 30 segundos, frotándolo en toda la superficie y retirándolo completamente con agua. Esta práctica se debe realizar como mínimo: al llegar a la casa, antes y durante la preparación y consumo alimentos y bebidas; antes y después de usar el baño, después de toser, sonarse o estornudar, después del cambio de pañales de niños, niñas o adultos; después del contacto con mascotas o con elementos altamente contaminados como dinero, llaves, tarjetas bancarias o de transporte, celular, etc.
- 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.
- Incrementar actividades de limpieza y desinfección de paredes, pisos y otras superficies de contacto frecuente.

	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

- Mantener la ventilación e iluminación natural de la vivienda.
- Asumir que la emergencia sanitaria conlleva una responsabilidad compartida en la distribución, acceso y disponibilidad de alimentos.
- Llevar la lista de compras definida para hacer más ágil esta actividad.
- Procurar que asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando llevar a menores o adultos mayores.
- De ser posible, pagar las cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Elegir la opción de comprar los alimentos y bebidas para llevar y ser consumidos en los hogares.
- Seguir las recomendaciones de alimentación para disminuir riesgo de infección, emitidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (ver anexo)
- Si no se cuenta con agua tratada (potable) para la preparación de los alimentos y las actividades de limpieza y desinfección en la cocina, hiévala durante 3 minutos como mínimo, déjala enfriar y guárdela en un recipiente limpio con tapa.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de utensilios y superficies para la preparación de los alimentos, utilizando paños limpios y desinfectados.
- Evitar el consumo de carnes sin cocción completa o leche cruda, e incrementar el consumo de agua, frutas y verduras.
- Lavar y desinfectar las frutas y hortalizas antes de consumirlas o guardarlas en la nevera. Para la desinfección utilice una solución de hipoclorito de sodio (a 1 litro de agua agregue 20 gotas de hipoclorito de sodio comercial) u otro producto indicado para este fin.
- Antes de consumir alimentos enlatados o envasados, limpie la tapa y el envase.
- Verifique la fecha de vencimiento y la integridad del empaque de todos los alimentos procesados, si la fecha ya caducó y/o el empaque presenta abolladuras, embobamientos, perforación, entre otras, absténgase de consumirlos.

## 6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DE APOYO

- Circular 023 de 2017 (*Acciones en salud pública para Prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria aguda -IRA-*) <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/circular-23-de-2017.pdf>
- Circular 031 de 2018 (Intensificación de las acciones para la prevención, atención y el control de la Infección Respiratoria Aguda IRA) <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/circular-conjunta-31-de-2018.pdf>
- EFSA. Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. <http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
- Organización Mundial de la Salud. Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19). <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
- Programa Nacional de Prevención, Manejo y Control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA). Protocolo de vigilancia de la Infección Respiratoria Aguda vigente. <https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/Lineamientos/PRO%20IRA.pdf>
- U.S. FOOD&DRUG. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>

	<b>PROCESO</b>	<b>GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>GIPS12</b>
	<b>DOCUMENTO SOPORTE</b>	Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	<b>Versión</b>	<b>01</b>

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>
<p><b>Nombre y Cargo:</b></p> <p><b>Indira Ramos Jara, Blanca Cristina Olarte Pinilla</b> Profesionales especializadas. Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas.</p> <p><b>Enrique Alejandro Robayo Duarte, Juan Camilo Gutiérrez Clavijo</b> Profesionales Especializados. Dirección de Medicamentos y Tecnologías en Salud.</p> <p><b>Fecha:</b> 18 de marzo de 2020</p>	<p><b>Nombre y Cargo:</b></p> <p><b>Daniel Rubio</b> Coordinador del Grupo de Calidad e Inocuidad de los Alimentos - Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas.</p> <p><b>Elisa María Cadena Gaona</b> Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas.</p> <p><b>María Cristina Baracaldo</b> Profesional Especializado. Dirección de Medicamentos y Tecnologías en Salud.</p> <p><b>Fecha:</b> 18 de marzo de 2020</p>	<p><b>Nombre y Cargo:</b></p> <p><b>Claudia Milena Cuellar Segura</b> Directora de Promoción y Prevención (E).</p> <p><b>Aurelio Mejía Mejía.</b> Director de Medicamentos y Tecnologías en Salud.</p> <p><b>Fecha:</b> 22 de marzo de 2020</p>