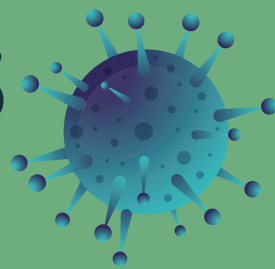


Alimentos y bebidas en tiempo de emergencia



TODOS SOMOS RESPONSABLES DE LA SALUD



Se han intensificado, en los municipios, las medidas de inspección, vigilancia y control en establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas. Te contamos algunas de ellas.



Vigilar y controlar la implementación del Plan de Saneamiento.

Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, y otras superficies; programa de control integral de plagas, programa para manejo de residuos y programa de calidad del agua.



Vigilar que los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo como puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros, utilicen:

guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos, elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.



Vigilar y controlar que el personal manipulador de alimentos cumpla con el uniforme completo

gorro, delantal, pantalón y zapato cerrado de uso exclusivo, además de los elementos de protección personal: tapabocas y guantes, cuando se requiera. Así como también las buenas prácticas de higiene y lavado de manos continuamente.





Alimentos y bebidas en tiempo de Emergencia

Inspeccionar y controlar que las unidades sanitarias se encuentren en buenas condiciones de limpieza y desinfección y que cuenten con los elementos de higiene personal

guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos, elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.



Inspeccionar y vigilar que se instalen dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto.

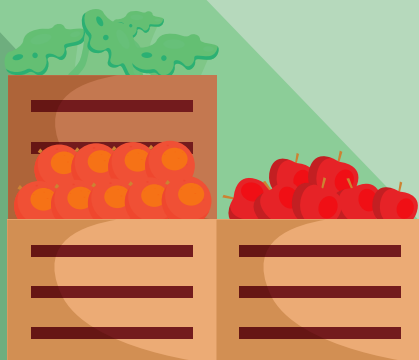


Monitorear que en los establecimientos se fijen avisos alusivos al correcto lavado de manos y los buenos hábitos higiénicos.

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

Inspección, vigilancia y control en la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación

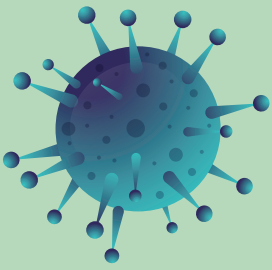
carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieren terminar de ser preparados en el hogar.



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



UNIDOS



Alimentos y bebidas en tiempo de Emergencia

Inspección, vigilancia y control en la limpieza y desinfección diaria de los vehículos y contenedores donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.

Monitorear las medidas de prevención y protección de aquellas personas que prestan servicios de transporte de alimentos.



Vigilar y controlar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, carros de mercado, pasamanos, botoneras de ascensores, vitrinas, neveras, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes.

Vigilar y controlar fechas de expiración y cumplimiento de etiqueta y rotulado de los productos dando cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005.

**TODOS SOMOS
RESPONSABLES DE LA SALUD**



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



UNIDOS