

## COMUNICADO DE PRENSA

C. 235

**A nivel nacional, Boyacá presentó experiencia exitosa en alimentos frente a protocolos de bioseguridad por COVID-19**

**INVIMA reconoció al Programa de Alimentos de la Secretaría de Salud por el protocolo y plan de acción en establecimientos.**

**Tunja, 6 de julio de 2020. (UACP).** En el marco del Quinto Encuentro Nacional de Autoridades Sanitarias de Alimentos y Bebidas, organizado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, fue reconocido el Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Secretaría de Salud, por el modelo de inspección, vigilancia y control y el plan de acción, que ejecuta el Programa ante la pandemia por COVID-19.

Por esta razón, a nivel nacional, fue escogido para presentar la experiencia exitosa sobre el acompañamiento en la implementación de los protocolos de bioseguridad para prevenir la transmisión de la pandemia.

Según el profesional Universitario del Programa, Oscar Iván Carrillo Gómez, las medidas son aplicadas en establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos y bebidas, con el fin de preservar la salud y minimizar la posibilidad de contagio de trabajadores y usuarios de establecimientos comerciales del departamento; dando prioridad a aquellos con enfoque de riesgo.

*“La vigilancia del cumplimiento está enfocada a aprobar y verificar el contenido del Protocolo de Bioseguridad, de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 666 de 2020 y 2674 de 2013; por lo tanto, todos los establecimientos deben cumplir con la totalidad de ítem que aplique en la lista de chequeo y, en caso de incumplimiento, se informa a la Alcaldía Municipal para que realice las acciones correspondientes de acuerdo con el Código de Policía y Convivencia”, aseguró Carrillo.*

Agregó, que el trabajo ha sido arduo y articulado con las autoridades de los 123 municipios, entregando lineamientos para restaurantes y servicios de alimentación, incluyendo a los establecimientos ubicados en plazoletas de comidas y plazas de mercado.

*“Hemos desarrollado un trabajo mancomunado para vigilar la preparación en casa, modalidad familiar, a madres gestantes y con hijos menores a 5 años del programa de Cero a Siempre del ICBF; así mismo con la Secretaría de Educación y el ICBF hacemos la vigilancia de la entrega de ración para preparar en casa del Programa de Alimentación Escolar”, manifestó el ingeniero.*

## COMUNICADO DE PRENSA

El Quinto Encuentro Nacional de Autoridades Sanitarias de Alimentos y Bebidas, buscaba afianzar a las entidades territoriales de salud en el fortalecimiento de los modelos para la inspección, vigilancia y control, de productos de uso y consumo humano y de esta manera garantizar a los consumidores una vida saludable.

El certamen contó con la participación de funcionarios de las secretarías de Salud departamentales, referentes de Alimentos y Bebidas de las entidades territoriales y representantes del Ministerio de Salud y Protección Social. **(Fin/ Edgar Rodríguez Lemus – Elsy E. Sarmiento R. - UACP).**

**Unidad Administrativa de Comunicaciones y Protocolo  
Gobernación de Boyacá.**