



Barrancabermeja, 19 de junio de 2020

## **Lideramos conferencia virtual para el gremio gastronómico en Barrancabermeja sobre protocolo para la manipulación de alimentos**

- *Representantes de restaurantes y servicios de mensajería tuvieron la oportunidad de conocer, con el apoyo del Invima, las recomendaciones sobre cómo armar un buen plan de acción para cumplir con las medidas de bioseguridad para el sector.*

En la Alcaldía Distrital sabemos que el sector gastronómico y toda la cadena productiva que hace parte del mismo deben estar siempre al servicio de los barranqueños, pues suplen una necesidad básica para las personas. Por eso, nos hemos dado a la tarea de prepararlos cada vez mejor para su reapertura gradual.

Desde la Secretaría Distrital de Salud lideramos, junto al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, una conferencia virtual, con Acodrés (Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica), propietarios de restaurantes y empresarios de mensajerías.

“Se hizo un recorrido a través de la gestión de la normatividad nacional que se ha venido aplicando desde marzo. Esto nos indica qué hacer para la inocuidad alimentaria para la manipulación, producción y transporte de los alimentos”, indicó Miguel Martínez, funcionario de la Secretaría Distrital de Salud.

Rosa Rapalino, fiscal de Acodrés en Barrancabermeja, destacó la importancia de este tipo de espacios para el gremio, que está interesado en ofrecer a sus clientes un servicio cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad.

“Es importante tener unos lineamientos más claros con respecto a lo que ya hemos implementado, saber qué debemos cambiar, si estamos haciendo las cosas bien y cómo debemos prepararnos para mejorar”, indicó la representante.

Luego del encuentro, que contó con la participación de María Paulina González Carvajal, funcionaria del Invima, surgieron importantes conclusiones como identificar los actores externos para garantizar una adecuada trazabilidad de los alimentos y generar confianza a través de la responsabilidad compartida en el servicio al cliente en el cumplimiento de estos protocolos tanto por los restaurantes como por las empresas de domicilios.