

**CIRCULAR EXTERNA
4000-3913-18**

PARA	Funcionarios de las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal que realizan actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) de alimentos y bebidas.
DE	Dirección de Alimentos y Bebidas.
ASUNTO	Comunicación de información de eventos de interés en salud pública y acciones a seguir en emergencias y desastres (ayuda alimentaria).

Teniendo en cuenta la responsabilidad que tienen las autoridades sanitarias de brindar información al público en general sobre eventos de interés en salud pública, es importante establecer pautas que tengan como fin la emisión de información precisa, clara y necesaria para la comunicación del riesgo asociado al consumo de alimentos, de tal forma que no genere pánico entre la comunidad.

A continuación se dan lineamientos sobre los casos más frecuentes:

1. RESULTADOS DE LABORATORIO RECHAZADOS POR INOCUIDAD.

Las Entidades Territoriales de Salud (ETS) del orden departamental, distrital y municipal (categorías especial, 1ª, 2ª y 3ª) producto de las acciones de IVC toman muestras que son procesadas en los laboratorios de Referencia del Invima, de la Red Nacional de Laboratorios o de particulares contratados (Deben cumplir con lo establecido en la Resolución 1619 de 2015) emitiendo los resultados de los mismos.

Las ETS remitirán copia de los resultados reportados por los laboratorios de salud pública al Invima así: los rechazados por inocuidad (Microorganismos patógenos, excesos de contaminantes, excesos de aditivos, presencia de adulterantes) de alimentos y bebidas de manera inmediata a la Oficina de Red de laboratorios conforme al procedimiento establecido por la misma y al correo electrónico resultadoslab@invima.gov.co con copia a contactoets@invima.gov.co y aquellos resultados con concepto aceptable o rechazado por parámetros de calidad, (Microorganismos indicadores, parámetros fisicoquímicos o fuera de norma) serán enviados en un término no mayor a un (1) mes luego de su expedición por el Laboratorio que realiza en análisis, a la Oficina de Red de laboratorios y a los correos resultadoslab@invima.gov.co con copia a contactoets@invima.gov.co

Los resultados deben contener la información referente al nombre del fabricante, lote, fecha de vencimiento, presentación del producto y autorización de comercialización

emitida por el Invima (registro, permiso o notificación sanitaria según aplique de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente). De ser posible acompañar los resultados remitidos con un registro fotográfico del producto, en el cual se evidencie claramente la información de rotulado que contenga el producto.

El Invima realizará el respectivo análisis de la información remitida, con el fin de establecer la verificación en el establecimiento de su competencia y si constituye un riesgo potencial para la salud de la población, de acuerdo a lo establecido en los procedimientos internos para tal fin. De igual manera, brindará los lineamientos respectivos a la(s) Entidad(es) Territorial(es) de Salud que corresponda e informará las acciones realizadas por parte del instituto.

La ETS debe notificar de manera oficial el resultado de la muestra al establecimiento en donde se realizó la toma de la muestra

La ETS, cuando lo considere pertinente, elaborará comunicado a la población en general de resultados de alimentos procesados en establecimientos de su competencia, en ningún caso se pronunciará sobre productos elaborados en establecimientos competencia del Invima.

El Invima evaluará si a partir de un resultado rechazado por inocuidad de un producto elaborado en un establecimiento de su competencia, si es pertinente emitir comunicado o alerta sanitaria siguiendo el procedimiento interno.

En ningún caso se generarán comunicados o alertas sanitarias sin que previamente se confirme la veracidad de la información.

2. EVENTOS DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (ETA).

Una vez la Entidad Territorial de Salud sea notificada de un probable evento de ETA debe proceder de acuerdo a lo establecido en el “*Protocolo de Vigilancia en Salud Pública – Enfermedades Transmitidas por Alimentos*” del Instituto Nacional de Salud – INS (En el cual se indica notificación inmediata al Invima), realizando la verificación sanitaria del lugar de consumo, preparación o expendio de los alimentos o bebidas probablemente involucrados y la trazabilidad de los productos consumidos por las personas afectadas, para lo cual deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

- Verificar las condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento y expendio, según corresponda; así como de los equipos y utensilios. Debe realizarse una verificación de los registros de limpieza y desinfección (se exceptúa los hogares), prestando especial atención a los del día en que fueron preparados o suministrados los alimentos implicados.

- Para los alimentos que requieren refrigeración o congelación, realizar una revisión de los registros y/o indagar con los manipuladores como se realiza el almacenamiento y conservación de los mismos. Para el caso de productos congelados es importante tratar de averiguar si estos fueron descongelados y mantenidos a temperatura ambiente por tiempos prolongados, así como si fueron congelados nuevamente.
- Constatar si las actividades de cocción de los alimentos que lo requieren, se realizan de manera adecuada, evitando el suministro de alimentos crudos o mal cocidos.
- En las áreas de almacenamiento (cuartos fríos, neveras, congeladores, refrigeradores, alacenas, entre otros) examinar la posibilidad de ocurrencia de contaminación cruzada. Entrevistar a los manipuladores con el fin de conocer si en las actividades de preparación o almacenamiento pudo haber ocurrido contaminación de los alimentos, o si existieron tiempos de retención prolongados antes que estos fueran suministrados.
- En los manipuladores de alimentos realizar una revisión de su estado de salud, identificando si hay signos que puedan generar contaminación de los productos, equipos o utensilios. Cuestionar sobre si el día en que se prepararon los alimentos implicados algún manipulador se encontraba enfermo.
- Se deben corroborar las medidas preventivas mediante las cuales el establecimiento evita el ingreso y anidamiento de plagas, así como si existen indicios (materia fecal, alimentos mordidos, nidos) o presencia de estas en los alrededores o al interior.
- Realizar una verificación del agua usada para preparar los alimentos, teniendo en cuenta la fuente de la cual proviene. Si se trata de agua de acueducto establecer si el establecimiento realiza una medición del cloro y pH, si realiza alguna medida de tratamiento y como se encuentra el lugar de almacenamiento, identificando el estado de limpieza y mantenimiento en el que se encuentra el mismo y que sustancias desinfectantes se utilizan para su limpieza, así como la periodicidad en que se realiza. Para el caso de agua empacada, es importante obtener los datos del establecimiento de origen, que incluyen nombre del fabricante, lote, fecha de vencimiento, presentación y registro sanitario. Siempre es importante realizar la toma de muestra de agua para remitir al laboratorio.
- Para todos los alimentos consumidos es importante identificar el lugar del cual provienen (supermercado, tienda, plaza de mercado, fabrica, etc); **si se trata de establecimientos competencia de la Entidad Territorial de Salud también se debe verificar el estado sanitario de estos**, si por otro lado el origen de los alimentos y bebidas implicados se trata de **fábricas de alimentos, competencia del Invima, debe referenciarse la información correspondiente a nombre del**

fabricante, lote, fecha de vencimiento, presentación y autorización de Comercialización emitida por el Invima (registro sanitario, permiso o notificación sanitaria) de cada uno cuando lo requiera; en el caso de carnes la Planta de Beneficio Animal, planta de desprese, desposte o establecimiento acondicionador de la que proviene, así como su fecha de vencimiento. En caso de no evidenciar la información correspondiente debe indicarse en los informes la razón por la cual no puede ser registrada.

- Para los menús, se debe verificar no solo los ingredientes principales del plato, sino los aderezos, salsas, condimentos y demás ingredientes utilizados para su preparación, consignando de igual manera la información referente al fabricante.

Los informes generados en atención al evento, así como los resultados de laboratorio de las muestras de alimentos y bebidas deben ser remitidos por la Entidad Territorial de Salud del orden departamental de acuerdo con lo establecido en el PROTOCOLO DE VIGILANCIA EB SALUD PUBLICA -INVESTIGACIÓN DE BROTE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y VEHICULIZADAS POR AGUA. 2017.

De ser necesario, el Invima realizará las recomendaciones que considere pertinentes en la atención del evento, inspeccionará las plantas de los alimentos reportados como involucrados e informará a la Entidad Territorial de Salud las acciones realizadas.

La ETS cuando lo considere pertinente elaborará comunicado a la población en general de la ETA causada por alimentos procesados en establecimientos de su competencia, en ningún caso se pronunciará sobre productos elaborados en establecimientos competencia del Invima.

El Invima evaluará si a partir de la intervención de un establecimiento de su competencia que elaboró productos involucrados en una ETA, es pertinente emitir comunicado o alerta sanitaria siguiendo el procedimiento interno.

En ningún caso se generarán comunicados o alertas sanitarias sin que previamente se confirme la veracidad de la información.

3. VERIFICACIÓN DE ALERTAS SANITARIAS

Una alerta sanitaria es toda sospecha de una situación de riesgo potencial para la salud de la población y/o de trascendencia social, frente a la cual sea necesario el desarrollo de acciones de Salud Pública urgentes y eficaces¹.

¹ Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, 2018. Procedimiento Gestión De Alertas Sanitarias.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, ha establecido los siguientes criterios para establecer si una situación de riesgo potencial es gestionada como una alerta sanitaria para los productos objeto de su competencia:

1. El producto es alterado o fraudulento.
2. El producto presente una falla de inocuidad y calidad, desempeño y/o seguridad.
3. Se establezca un nuevo riesgo sanitario, o un riesgo mayor al previsto con un producto determinado.
4. El producto que cumpla las condiciones anteriores, pueda, o esté siendo comercializado en el país.

De acuerdo a estos criterios, se definieron para el caso específico de Alimentos y Bebidas las siguientes categorías: alertas sanitarias por producto fraudulento (alimento fraudulento o bebida alcohólica fraudulenta), alertas sanitarias por producto alterado (alimento alterado o bebida alcohólica alterada), alertas sanitarias producto adulterado (alimento adulterado), alertas sanitarias producto contaminado (alimento contaminado) y alertas sanitarias producto falsificado (bebida alcohólica falsificada).

Se debe tener en cuenta que existen diferentes fuentes de información que pueden dar lugar a su análisis con el fin de determinar si constituye un riesgo potencial para la salud de la población, como lo son denuncias, rumores, noticias o alertas sanitarias nacionales o internacionales relacionadas con alimentos o bebidas. Para ello es importante verificar si existe una alerta sanitaria emitida por el Invima respecto a la situación sospechosa, lo cual puede realizarse mediante los siguientes canales de comunicación:

1. Página web del Invima:

Ingresando a la página web www.invima.gov.co debe ubicarse el banner correspondiente a “ALERTAS SANITARIAS” e ingresar en “VER MAS ALERTAS SANITARIAS”, posteriormente clicar en el vínculo correspondiente a Alimentos y Bebidas, para verificar las que hayan sido publicadas hasta la fecha.

2. Correo electrónico:

Puede consultarse a través del correo electrónico alerta@invima.gov.co con copia a contactoets@invima.gov.co de no encontrar una alerta publicada por el Invima relacionada con información que haya recibido la Entidad Territorial de Salud, sobre la veracidad de la misma.

3. Consulta telefónica:

Podrá comunicarse al número de teléfono (1) 2948700 extensión 3846 de no encontrar una alerta publicada por el Invima relacionada con información que haya recibido la Entidad Territorial de Salud, sobre la veracidad de la misma.

El Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con Entidades Territoriales de Salud de la Dirección de Alimentos y Bebidas remitirá vía correo electrónico a los referentes de alimentos las alertas sanitarias que sean emitidas por las Dirección de Alimentos y

Bebidas, con el fin de realizar las acciones pertinentes a nivel territorial, para lo cual se deben seguir las recomendaciones establecidas en la sección “Medidas para Secretarías de Salud departamentales, distritales y municipales”.

La ETS mediante comunicados o publicación en diferentes medios de comunicación debe dar a conocer a la población en general los Comunicados o Alertas emitidas por el Invima, las cuales deberán ser publicadas textualmente como las publique el Invima, no pueden sufrir ninguna modificación.

En ningún caso se generarán comunicados o alertas sanitarias sin que previamente se confirme la veracidad de la información.

NOTA: De manera respetuosa y sin desconocer las estructuras administrativas de las Entidades Territoriales de Salud el Invima recomienda que en lo posible la responsabilidad de la emisión de los comunicados y Alertas este en cabeza del Secretario de Salud de la Jurisdicción del Orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial., I, II y III.

Las Alertas y Comunicaciones referentes a eventos en salud pública en donde estén involucrados Alimentos y Bebidas de los Municipios de categoría IV, V y VI deben ser emitidas por el Departamento.

4. AYUDA ALIMENTARIA EN EMERGENCIAS Y DESASTRES

Las emergencias y desastres impactan la inocuidad de los alimentos y el suministro de los mismos, por tanto, es conveniente tener en cuenta medidas que no solo contribuyan a mantener la seguridad alimentaria de la población, sino también a suministrar alimentos inocuos a los afectados por la emergencia.

En ocasiones los desastres afectan principalmente a población vulnerable en situación de pobreza, especialmente mujeres, niños y ancianos, razón por la cual las acciones preventivas en el manejo de los alimentos son importantes para garantizar su inocuidad y evitar la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Con el fin prevenir la ocurrencia de ETA durante las emergencias y desastres se recomienda tener en cuenta las recomendaciones entregadas por la Organización Panamericana de la Salud (OPS):

- No todos los desastres producen escasez de alimentos lo suficientemente severa para afectar gravemente el estado nutricional de la población damnificada.
- Cualquier tipo de desastre ocasionará la desorganización de los medios de transporte, comunicación, la rutina social y económica; por estos motivos, aunque existan alimentos almacenados, la población puede no tener acceso a ellos.

Etapas para la ayuda alimentaria:

- Estimar los alimentos disponibles,
- Calcular las necesidades alimentarias de la población afectada,
- Determinar las raciones alimentarias de acuerdo a las características de la población y duración estimada de los efectos del desastre sobre la misma.

Alimentación de los damnificados

- ✓ La ración de alimentos debe ser lo más simple posible: un alimento básico (ejemplo: arroz, maíz, harina de trigo), una fuente "concentrada" de energía, (aceite u otra grasa) y una fuente "concentrada" de proteína (ejemplo. pescado seco o enlatado, carne enlatada)
- ✓ Aunque las leguminosas secas son una excelente fuente de proteína hay que tener en cuenta las dificultades de cocción.
- ✓ Además de la ración básica, los grupos vulnerables (niños menores de 5 años, mujeres embarazadas y lactando y personas desnutridas) necesitan recibir un suplemento.
- ✓ Si los damnificados se hallan en albergues sin posibilidades de cocinar, los alimentos tendrán que distribuirse ya cocinados.

Consideraciones generales en relación con la inocuidad de alimentos

- ✓ Es importante considerar los cortes de energía eléctrica, suministro de agua y de gas, lo que puede afectar la conservación y procesamiento de alimentos.

Recomendaciones a seguir en cada etapa:

Recepción de alimentos y materias primas

Los alimentos o materias primas pueden provenir de:

- Donaciones de terceros países: ingreso por puertos, aeropuertos y pasos de frontera;
- Donaciones de particulares: ingreso a centros de acopio;
- Compras del Gobierno Nacional y/o Territorial: ingreso al centro de acopio.

Actividades a realizar en los puntos de llegada

Verificación del estado físico (examen organoléptico): Se deben rechazar los alimentos en proceso de descomposición, latas golpeadas, oxidadas y sin identificación, o con fechas de vencimiento caducada. Estos alimentos se deben retirar de inmediato, colocarlos en lugar seguro y se le dará destino final.

Selección por tipo de alimento; por ejemplo: granos, bebidas lácteas, latas de conservas, etc.

Cada grupo de alimentos se debe identificar, colocándole sello de “inspeccionado” y “destino”.

Los alimentos seleccionados se colocarán sobre bases de material sanitario, nunca sobre el suelo; se dejarán espacios para circulación y aireación.

La zona de alimentos se deberá marcar y separar de otros tipos de donaciones, ya que pueden ofrecer riesgos de contaminación.

Almacenamiento

Asegurarse que los almacenes tienen buena ventilación y luz.

El almacenamiento de víveres y el procesamiento de alimentos en cocinas improvisadas en albergues representan un gran riesgo epidemiológico.

Los alimentos perecederos y aquellos que son fuente de proteínas de origen animal, tales como carnes de res, cerdo, pollo, pescado y leches frescas, además de sus derivados, exigen aplicación permanente de la cadena de frío. Por tal consideración no se debe permitir el almacenamiento en albergues, además restringir su procesamiento en cocinas improvisadas.

Los alimentos seleccionados se colocarán sobre bases de material sanitario, nunca sobre el suelo; se dejarán espacios para circulación y aireación.

Se hará una rápida reinspección y se confiscará el alimento “no apto para consumo”.

Almacenar los alimentos por fecha de ingreso y fecha de vencimiento de forma que los primeros en entrar o los primeros en vencerse sean los primeros en salir. Llevar un registro de esto.

Las bodegas de almacenamiento deben estar protegidas de posibles inundaciones o deterioro de los alimentos.

Los alimentos siempre deben estar bajo techo y la bodega a prueba de artrópodos, roedores y animales domésticos.

Cuando en los lugares de almacenamiento de alimentos se preparen raciones pequeñas para entregar en viviendas de damnificados, se deberá destinar para ello un área separada de la bodega que debe quedar plenamente identificada mediante cartelones con la leyenda: “raciones”.

En esta zona de raciones no se deben almacenar alimentos perecederos (cárnicos, leche fresca y derivados).

Transporte

Los alimentos para transportar hacia las zonas de procesamiento deberán ir en vehículos seguros y en buen estado, protegidos del sol, lluvia, polvo, humo y contaminaciones.

Comprobar que las unidades de transporte no se hayan utilizado para transportar productos nocivos o contaminantes.

Se recomienda transportar hacia los centros de procesamiento sólo las cantidades del día, en cuanto sea posible, en términos de no arriesgar volúmenes mayores en campamentos. Se sugiere hacer la entrega de los alimentos en las horas de la mañana. Además, de cada entrega se llevará un control.

Los vehículos destinados para transporte de alimentos y los recipientes de productos a granel no deberán contaminar los alimentos o el envase, se deben limpiar o desinfectar; tendrán una separación efectiva entre los distintos alimentos o entre los alimentos y los artículos no alimentarios, cuando sea necesario; permitirán controlar, según sea necesario, la temperatura, la humedad y demás parámetros de importancia.

Preparación de alimentos

No es recomendable construir cocinas dentro de los campamentos, pues siguen ofreciendo el mismo riesgo de las comidas callejeras, al carecer de agua para la preparación y lavado de utensilios, alimentos y equipo, además del manejo de aguas servidas, la disposición de los desechos y el lavado de vajilla.

Se recomienda adquirir los alimentos procesados en restaurantes que ofrezcan seguridad, o mediante el aprovechamiento de personal e instalaciones físicas de instituciones educativas, donde se podrían elaborar algunas comidas rápidas, como emparedados, en gran volumen para atención y consumo inmediato.

En caso de ser necesaria la construcción de cocinas en campamentos, se tendrán en consideración los siguientes aspectos:

Ubicación: Deberán estar separadas de alojamientos, baterías sanitarias y de contaminación por corrientes de aire, polvo, humo, desechos y de cualquier otro foco de contaminación. Las cocinas no deberán quedar expuestas a inundaciones.

Infraestructura: Las cocinas en campamentos temporales se podrán diseñar y construir mediante sistema modular, armable y transportable de tal manera que se puedan utilizar en otros lugares cuando sea necesario. Se sugieren cocinas de 20 m² con áreas separadas para alacena, zona de preparación y servicio de comidas.

Protegidas físicamente, que impidan la circulación de personas extrañas al procesamiento y del ingreso de animales. Deberán estar dotadas de agua potable y sistema de conexión al alcantarillado, recipientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de basuras, separadas de las zonas de proceso, cocción y servicio de alimentos; con lavaderos suficientes y en material sanitario, mesas amplias, suficientes y en material liso que facilite su limpieza; equipo suficiente para preparación de alimentos como ollas, sartenes, bandejas, cuchillería, mezcladores, estufas a gas y para el servicio de alimentos; lugar para almacenamiento de utensilios; en general, el equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán ser de material que se pueda limpiar y desinfectar. El equipo utilizado para cocinar, almacenar, enfriar o congelar alimentos debe ser proyectado de modo que se alcancen temperaturas requeridas por el tipo de alimento.

Manipuladores de alimentos

Las personas responsables de la manipulación de alimentos deberán cumplir con lo siguiente:

- 1- Haber recibido capacitación sobre manipulación de alimentos.
- 2- Someterse a examen médico en casos de manifestar ictericia, vómitos, diarrea, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones de piel visiblemente infectadas, supuraciones de los oídos, los ojos o la nariz.
- 3- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar ropa protectora, cubrecabezas y calzado adecuado
- 4- Lavarse siempre las manos antes de iniciar actividades de manipulación de alimentos; b) Inmediatamente después de hacer uso del servicio sanitario; c) Después de manipular alimentos sin elaborar o material contaminado.
- 5- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, tales como: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos. No deberán usar accesorios como joyas, relojes, broches u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad de alimentos.

Transporte de alimentos preparados

Durante el transporte los alimentos preparados deberán estar tapados permanentemente y cumplir con las condiciones de seguridad en términos de no afectar su inocuidad, como la conservación de temperatura según sea el caso:

- Refrigerados mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C (39°F).
- Congelados mantener el alimento en estado congelado a menos de -18°C.
- Calientes mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F)

Deben estar protegidos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad.

Los vehículos deben cumplir con la normatividad sanitaria, estar inscritos y contar con concepto sanitario emitido por una ETS del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II y III. La veracidad del concepto debe ser confirmada con la ETS que lo emitió.

Consumo

En lo posible los alimentos se servirán en recipientes desechables. En caso contrario, cada comensal deberá disponer de plato, taza y cubiertos, los cuales deberá lavar bajo su responsabilidad inmediatamente termine su comida.

No se suministrarán alimentos en recipientes sucios o en mal estado.

Las sobras de alimentos se deben recoger inmediatamente termine la comida y se deben retirar del albergue.

Se debe considerar la distribución de una cocina modular por cada 50 familias, con el fin de hacer más eficiente y oportuno el servicio de comidas. En tal sentido se deben asignar las familias que les corresponda determinada cocina mediante el uso de distintivos, de colores, por ejemplo. Se tendrán en consideración los horarios para el suministro de alimentos.

Es importante crear hábitos higiénicos en la comunidad, tales como el uso de cubiertos, y abstenerse de llevar los alimentos a la boca con la mano.

Los alimentos se deben servir calientes.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Diana Giselle Castro Uruña val Luis Alberto Lindo Perico ll

Revisó: Juliána Serna Trujillo JK Alba Rocío Jiménez Tovar AM Fabio Ramírez Villegas ky Wilmer Humberto Fajardo Jiménez _____

Anexo 1

Definiciones

Alerta Sanitaria: Toda sospecha de una situación de riesgo potencial para la salud de la población y/o de trascendencia social, frente a la cual sea necesario el desarrollo de acciones de Salud Pública urgentes y eficaces. (Invima, Procedimiento Gestión De Alertas Sanitarias, 2018).

Alimento Adulterado: Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y; d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales. (Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013).

Alimento Alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil; b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración. (Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013).

Alimento Contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. (Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013).

Alimento Fraudulento. Es aquel que: a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso; c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo; d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria. (Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013).

Bebida Alcohólica Alterada: Es toda bebida alcohólica que sufre modificación o degradación, parcial o total de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. (Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013).

Bebida Alcohólica Falsificada: Es aquella bebida alcohólica que: 1. Se designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. 2. En su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. 3. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como esté, sin serlo. (Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 1686 de 2012).

Bebida Alcohólica Fraudulenta: Es aquella bebida alcohólica que: 1. No posee registro sanitario. 2. Es importada sin el cumplimiento de los requisitos señalados por las normas sanitarias vigentes. 3. Incumple con los requisitos exigidos por la legislación sanitaria vigente. 4. Se designa, comercializa, distribuye, expende o suministra con nombre o calificativo distinto al aprobado por la autoridad sanitaria. 5. En su envase o rótulo contiene diseño o declaraciones que puedan inducir a engaño respecto de su composición u origen. 6. Requiere declarar fecha de vencimiento y se comercializa cuando ésta haya expirado. 7. Tiene apariencia y características aprobadas por la autoridad sanitaria sin serlo y que no procede de los verdaderos fabricantes. (Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 1686 de 2012).

Producto Adulterado: Se entiende por alimento adulterado, aquel que no cumpla con las disposiciones presentadas en Resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, Decreto 1686 de 2012, Decreto 616 de 2006 y aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. (Invima, Procedimiento Gestión De Alertas Sanitarias, 2018).

Producto Alterado: Se entiende por producto alterado, aquel que no cumpla con las disposiciones presentadas en la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas específicas por producto para alimentos y bebidas, como aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. (Invima, Procedimiento Gestión De Alertas Sanitarias, 2018).

Producto Contaminado: Se entiende por alimento contaminado, aquel que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. (Invima, Procedimiento Gestión De Alertas Sanitarias, 2018).

Producto Falsificado: Se entiende por alimento falsificado, aquel que no cumpla con las disposiciones presentadas en el Decreto 1686 de 2012, Decreto 616 de 2006 y aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. (Invima, Procedimiento Gestión De Alertas Sanitarias, 2018).

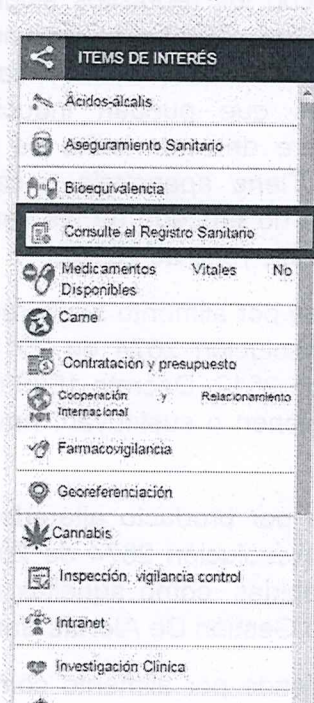
Anexo 2

Consulta de Registro Sanitario

Consulta a través de página web

Ingresando a la página web del Invima www.invima.gov.co se debe seguir la siguiente ruta:

1. En la parte derecha "ITEMS DE INTERES", ubicar el link "Consulte el registro sanitario".



2. En la ventana emergente indique la información correspondiente al nombre del producto o su registro sanitario.

Clicar en la opción: Registro, en la parte izquierda dice Grupo: De la lista desplegable seleccionar: ALIMENTOS o BEBIDA ALCOHÓLICA, según corresponda.

Podrá realizar la búsqueda bajo los siguientes criterios: por nombre de producto, por registro sanitario y por número de expediente.

Nota: (Por principio activo, esta opción no aplica para alimentos).
Por último clicar en el botón Buscar.

INVIMA Consulta Datos de Productos

Registro Clasificación ATC

Grupos: ALIMENTOS Productos: mermelada

Por nombre del Producto
 Por Registro Sanitario
 Por Principio Activo
 Expedientes:

Ingrese parte del nombre de producto (mínimo 3 caracteres)

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

plared

plared

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó 200 registros para el grupo ALIMENTOS Fecha/Hora sistema: 2016/04/22 12:09

Expediente	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
121	MERMELADA DE FRESA, MERMELADA DE CEREZA, MERMELADA DE CIRUELA, MERMELADA DE BREVAS, MERMELADA DE FRAMBUESA.	RSIAA12M02183	Vigente	2016-05-19	FAB
162	MERMELADA DE CIRUELAS	RS1A12M07595	Vencido	2006-02-20	FAB
353	MERMELADA DE DURAZNO	RS1A12M31095	Vencido	2005-04-03	IMP
355	MERMELADA DE CIRUELAS	RS1A12M31295	Vencido	2005-03-21	FAB
1061	PALETA DE LECHE CON GRASA VEGETAL SABORES: CHOCOLATE CUBIERTA DE CHOCOALTE, FRESA CUBIERTA DE CHOCOLATE CON RICE CRISPI, VAINILLA CON BAÑO CON JUGO DE MORA, VAINILLA CUBIERTA DE CHOCOLATE CON COCO, RON CUBIERTA DE CHOCOLATE CON MANI, AREQUIPE CUBIERTO DECHOCOALTE CON TROCITOS DE GALELTA, FRESA RELLENA DE LECHE, CONDENSADA CUBIERTA DE CHOCOLATE, CHOCOLATE RELLENO DE SALSA DE CHOCOLATE CUBIERTA DE CHOCOLATE, VAINILLA RELLENA DE MERMELADA DE FRESA CUBIERTA CON CHOCOLATE, VAINILLA RELLENA DE AREQUIPE....	RS1AD02M03565	Vencido	2006-01-19	FAB
1125	MERMELADA MANZANA	RS1AK12M01386 - RS1AD12M0	Vencido	2006-07-24	FAB
1407	MERMELADA DE GUAYABA	RS1AA12M04706	Vencido	2006-04-10	FAB
1408	MERMELADA DE NARANJA	RS1AA12M04506	Vencido	2006-06-04	FAB
1516	MERMELADA DE ALBARICOQUE	RS1A12M32495	Vencido	2005-04-20	IMP

Expediente	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
204513	MERMELADA VARIEDADES DE: CURUBA, DURAZNO, FEJOA, FRESA, GUANABANA, GUAYABA, LULO, MANZANA, MARACUYA, MORA, NARANJA, PAPAYA, PIÑA, UCHUVA, UVA	RS1AD12M54596	Vigente	2016/09/04	FABRI

INVIMA Consulta Datos de Productos

Registro Clasificación ATC

Grupo: ALIMENTOS Producto: RSIAD12M54596

Por nombre del Producto
 Por Registro Sanitario
 Por Principio Activo
 Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Datos Generales del Producto

Expediente	204512	Nombre producto	MERMELADA VARIEDADES DE: CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRESA, GUANABANA, GUAYABA, LULO, MANZANA, MARACUYA, MORA, NARANJA, PAPAYA, PINA, UCHUVA, UVA				
Registro Sanitario	RSIAD12M54596	Vencimiento	2016/09/04	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	AMY, ARO, CARREFOUR, M&K, CAFAM, COLSUBSIDIO, CONSUMO, SUPERINTER, LA ECONOMICA,						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
-------------	----------------	-----------------------------	----------------

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial

FRASCO DE VIDRIO CON TAPA DE CIERRE TWIST-OFF CON CAPACIDAD DE 310g y 5000g;
ENVASE PLASTICO EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CON CAPACIDAD DE 1000g, 2500g y
3000g; BOLSA FLEXIBLE CON MATERIAL BARRERA A LOS GASES Y EL VAPOR DE AGUA CON
CAPACIDAD DE 200g, 250g, 300g, 500g; BOLSA DOY PACK DE POLIESTER -POLIETILENO CON
CAPACIDAD DE 200g, 250g, 300g, 450g; VASO DE POLIESTIRENO CON TAPA DE ALUMINIO CON
CAPACIDAD DE 12g, 15g y 18g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razón Social	Dirección
FABRICANTE	TROPICAL CROP S.A.S	CRA 19B # 166 - 43
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL CROP S.A.S	CRA 19B # 166 - 43