

CIRCULAR EXTERNA

DAB 400-0201-17

PARA: UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ORGANIZACIONES SOLIDARIAS, GOBERNADORES, ALCALDES Y DEMÁS ENTIDADES RESPONSABLES DE LOS PROCESOS DE COMPRAS LOCALES O COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA PROGRAMAS SOCIALES.

DE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ASUNTO: ORIENTACIÓN DE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS FABRICANTES, PROCESADORES, ENVASADORES, BODEGAS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTADORES, DISTRIBUIDORES Y COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SER PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS PROGRAMAS SOCIALES.

En el contexto del trabajo articulado entre las instituciones públicas que desde el marco de sus competencias propenden por la protección de la salud, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en calidad de Agencia Sanitaria Nacional emite la presente circular que consolida los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y/o bebidas interesados en ser proveedores de los programas sociales del estado (Programa de Alimentación Escolar (PAE) a cargo del Ministerio de Educación Nacional, las iniciativas adelantadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), entre otros).

Los programas sociales atienden población en condición de vulnerabilidad inmune como los niños pequeños y en edad escolar, los adultos mayores, las mujeres en estado de embarazo y las personas inmunodeprimidas. La población atendida mediante los programas sociales se encuentra en ocasiones en estado de confinamiento lo que aumenta el nivel de riesgo de contraer una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) y las correspondientes consecuencias en el paciente.

En el anterior entendido es fundamental que los alimentos y bebidas suministrados a la población beneficiaria cumplan con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente, de forma que se eliminen o reduzcan a niveles aceptables los peligros que representan un riesgo para el consumidor.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

Los requisitos sanitarios que deben cumplir los interesados en ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales del estado consisten en:

1. Todos los establecimientos fabricantes de alimentos deben estar inscritos ante el Invima. Los vehículos transportadores de alimentos, los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos deben estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud. Como resultado del proceso de inscripción ante la autoridad sanitaria se genera un código de inscripción único para cada establecimiento o unidad de transporte.
2. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable, Favorable con Requerimientos o Favorable con Observaciones emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria, que no tenga un tiempo mayor a seis meses de expedido. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos y los vehículos transportadores de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud.
3. Todos los productos a los que les aplique contarán con autorización sanitaria de comercialización vigente (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria) expedida por Invima de acuerdo con la clasificación de riesgo del alimento o bebida¹.

"Registro sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Permiso sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

*Notificación sanitaria. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano."*²

¹ Resolución 719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

² Artículo 3. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones



Se exceptúan de la autorización sanitaria de comercialización:

“Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya”³

4. Todos los alimentos procesados deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercio.
5. Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos así como de las materias primas deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Siendo los requisitos mínimos para los alimentos la declaración de: Nombre del alimento; lista de ingredientes; contenido neto; nombre del fabricante o envasador; ubicación del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria (ver numeral 3 de la presente circular).

En referencia a la lista de ingredientes esta deberá figurar en el rótulo, excepto cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

Existen alimentos o ingredientes que causan hipersensibilidad en el consumidor y por tanto deben declararse siempre en la lista de ingredientes con su nombre específico:

- ✓ Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
- ✓ Crustáceos y sus productos.
- ✓ Huevos y subproductos.
- ✓ Pescado y productos pesqueros.
- ✓ Maní, soya y sus productos.
- ✓ Leche y productos lácteos (lactosa incluida).
- ✓ Nueces de árboles y sus productos derivados.
- ✓ Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

³ Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

No se requiere incluir la fecha de vencimiento y/o duración en el rotulo o etiqueta de los siguientes alimentos:

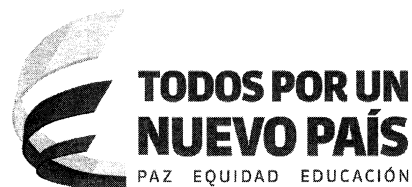
- ✍ Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
- ✍ Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
- ✍ Vinagre.
- ✍ Sal para consumo humano.
- ✍ Azúcar sólido.
- ✍ Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
- ✍ Goma de mascar.
- ✍ Panela.

Los rótulos o etiquetas de materias primas para alimentos deberán contener como mínimo: nombre de la materia prima; lista de ingredientes; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o importador; país de origen; identificación del lote; fecha de vencimiento y/o duración mínima y condiciones de conservación.

6. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Se prohíben como materiales de envase:
 - ✍ Costales de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso;
 - ✍ Envases de madera (guacales) que no sean de primer uso;
 - ✍ Tapones y otros objetos de corcho (sellos o guarniciones), que no sean de primer uso;
 - ✍ El empleo de materiales recuperados posconsumo o de descarte industrial como materia prima para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas que puedan alterar la inocuidad de los mismos.
 - ✍ Recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza.⁴
7. Las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar con un plan de muestreo.⁵

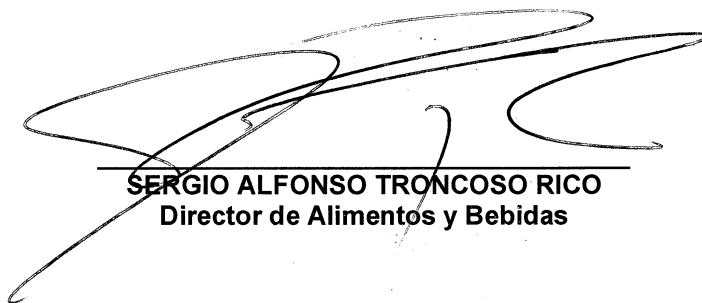
⁴ Artículo 6 de la Resolución 683 de 2012. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

⁵ Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.



El proceso de revisión de los requisitos sanitarios contará, en caso que así se requiera, con el apoyo del Invima en la verificación de información relacionada con la autorización sanitaria de comercialización, inscripción del establecimiento o el concepto sanitario para los establecimientos de su competencia (fábricas de alimentos). Para los establecimientos competencia de las Entidades Territoriales de Salud (ETS), el Instituto adelantará comunicación con la ETS correspondiente para adelante las verificaciones a que haya lugar.

En desarrollo de las acciones de inspección sanitaria adelantadas por las Entidades Territoriales de Salud (ETS) sobre los establecimientos de alimentos que incluyen los servicios de alimentación y los establecimientos de ensamble de refrigerios y menús para los programas sociales del Estado se verifica el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Diana Giselle Castro Uruña *Dell*

Revisó: Alba Rocio Jimenez Tovar *Alba*

Revisó: Jeimmy Magaly Prieto León *JP*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



