



Libertad y Orden



COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 034 -2009

Evite riesgos por consumo de alimentos o bebidas en condiciones sanitarias inadecuadas

RECOMENDACIONES DEL INVIMA PARA UN FIN DE AÑO SALUDABLE

Bogotá D.C. 10 de diciembre de 2009

Teniendo en cuenta que durante la temporada de fin de año aumenta el consumo de productos como licores, alimentos enlatados y derivados cárnicos, el INVIMA ha incrementado las acciones de vigilancia y control para garantizarles a los colombianos productos seguros y de calidad.

El Instituto hace un llamado de prevención a los ciudadanos para que adquieran estos productos en lugares confiables, sigan adecuadamente las instrucciones de conservación y consumo que se encuentran en las etiquetas, verifiquen las fechas de vencimiento, y tengan en cuenta las siguientes recomendaciones:

Bebidas alcohólicas

Se debe verificar la integridad de los envases y observar que en el contenido no haya presencia de sedimentos, partículas en suspensión u objetos extraños. Las etiquetas deben estar en excelente estado, sin enmendaduras, sobrescrituras o impresiones defectuosas; los emblemas grabados en las botellas deben corresponder a la marca expresada en la etiqueta, y el rótulo debe expresar la siguiente información: nombre, fabricante, marca, grados de alcohol, registro sanitario expedido por el INVIMA y las leyendas obligatorias: *“El exceso de alcohol es perjudicial para la salud”* y *“Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”*. Para las bebidas que requieren fecha de vencimiento, como los sabajones, cremas o piñas coladas, ésta debe estar impresa directamente en el rótulo, no en autoadhesivos.

Una vez se consuman las bebidas, es recomendable destruir las etiquetas y botar por separado las partes del envase, esto con el fin de evitar que sean utilizados por distribuidores ilegales, quienes emplean las botellas y cajas para re-ensavar bebidas de menor calidad y precio, alteradas o fraudulentas.



Libertad y Orden



COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 034 -2009

Alimentos enlatados

Al momento de comprar, revise detalladamente que el rótulo se encuentre en buen estado y contenga el nombre del producto, número de lote, registro sanitario otorgado por el INVIMA, información del fabricante y/o importador y fecha de vencimiento; ésta última debe estar impresa en el rótulo o la lata y no mediante adhesivo o con señales de adulteración. Los envases no deben presentar fisuras, abolladuras, óxido, abombamiento, u otras señales de alteración, adulteración o deterioro; al ser presionados deben mantener su forma original y los envases “abre fácil” no deben presentar ningún tipo de fisura en el sello.

Para evitar riesgos por el consumo de este tipo de productos, es imprescindible seguir estrictamente las indicaciones de consumo, manejo, y los tiempos máximos de utilización una vez se destapen.

Derivados cárnicos

Estos productos deben permanecer refrigerados durante su comercialización y hasta el momento de su consumo, cuidando que los alimentos crudos u otro tipo de productos o sustancias puedan contaminarlos.

Es necesario revisar la condición del empaque y la etiqueta del producto que debe incluir el nombre y dirección del fabricante o envasador, el número del registro sanitario emitido por el INVIMA, la fecha de vencimiento, el número de lote de producción y las condiciones de almacenamiento, las cuales deben seguirse cuidadosamente.

Frente a estos y todos los productos que los consumidores lleven a sus hogares en estas festividades de fin de año, el INVIMA mantendrá estrictos controles en las etapas de importación y/o producción, en beneficio de la salud y bienestar de todos los colombianos.

JAIRO CÉSPEDES CAMACHO
Director General

LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas