



Libertad y Orden



COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 010-09

INVIMA RECOMIENDA ESPECIAL ATENCIÓN CON ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO DURANTE SEMANA SANTA

Bogotá, D.C. 30 de marzo de 2009

De acuerdo con los reportes de vigilancia epidemiológica, en las temporadas de Semana Santa y vacacionales aumenta el riesgo de adquirir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), por lo cual presentamos a los proveedores y a la ciudadanía, algunas recomendaciones especiales:

Al adquirir **pescado**, observar que las escamas estén unidas entre si y adheridas a la piel, que conserven su brillo metálico y los ojos estén transparentes, brillantes y salientes; el producto no debe tener aspecto desagradable o signos de descomposición. Los consumidores deben decidirse por establecimientos autorizados que cumplan las condiciones higiénicas para la venta de pescado, y comprar estos alimentos cuando se puedan llevar a casa inmediatamente, para no alterar la cadena de frío y evitar que se deterioren en el medio de transporte utilizado.

En cuanto al consumo de **vinos**, se debe verificar la integridad de las etiquetas y sellos, la coincidencia de su información y que no presenten roturas, daños, enmendaduras, sobrescrituras o impresiones defectuosas; los vinos deben contar con registro sanitario expedido por el INVIMA y tener impreso en la etiqueta el lote de producción. Se debe verificar además que no presente sedimentos, partículas en suspensión u objetos extraños dentro del líquido o contenido.

Al adquirir **enlatados** se debe verificar que el producto tenga un rótulo completo y que presente como mínimo la siguiente información: nombre del producto, número de lote, registro sanitario, información del fabricante y/o importador y fecha de vencimiento, ésta última en particular debe estar **impresa** en el rótulo o la lata, y **no mediante adhesivo** o con señales de adulteración. El envase no debe presentar fisuras, abolladuras, óxido, abombamiento, u otras señales de adulteración o deterioro y los envases abre fácil no deben presentar ningún tipo de fisura en el sello.



Libertad y Orden



COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 010-09

Frente a cualquier anomalía en este sentido, la ciudadanía debe abstenerse de ingerir estos alimentos e informar de inmediato a la Secretaría de Salud más cercana, a la Policía Nacional, y denunciar ante el INVIMA con el fin de proceder a revisar las condiciones de calidad y seguridad con que son preparados y almacenados estos alimentos.

Para los viajeros, el INVIMA presenta algunas recomendaciones muy puntuales:

- Lavarse las manos antes de comer.
- Hervir el agua o consumir agua potable tratada.
- Consumir sólo leche y derivados lácteos debidamente higienizados.
- En lugares públicos, preferir refrescos y bebidas embotelladas, que cuenten con registro sanitario.
- Evitar el consumo de pescados o mariscos crudos.
- Las frutas deben ser peladas y las verduras bien lavadas.
- Tener cuidado con la repostería y los helados por su fácil contaminación.
- Tener cuidado con las salsas y preparados que contengan huevos crudos.
- No interrumpir la cadena de frío de los productos refrigerados o congelados.
- Respetar las fechas de vencimiento de los productos.
- Rechazar los alimentos con envases abombados, oxidados o deteriorados

Ante cualquier inquietud, los ciudadanos pueden comunicarse al INVIMA al teléfono 2948700 Ext. 3920 y 3922, a la línea gratuita de atención nacional 018000910192, o al correo electrónico invimasal@invima.gov.co.

JAIRO CÉSPEDES CAMACHO
Director General

LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

www.invima.gov.co