



## COMUNICADO DE PRENSA 031

### RECOMENDACIONES FRENTE A PRODUCTOS DE MAYOR CONSUMO EN LAS FESTIVIDADES DE FIN DE AÑO

*Bogotá D.C. 15 de diciembre de 2008*

Con ocasión de la temporada de fin de año, en la cual se incrementa el consumo de licores, alimentos enlatados y derivados cárnicos, el INVIMA realiza algunas recomendaciones para tener en cuenta al momento de adquirir o consumir estos productos.

#### ***Licores***

Es muy importante verificar la integridad de las etiquetas y los sellos, la coincidencia de su información, y que no presenten roturas, daños, enmendaduras, sobrescrituras o impresiones defectuosas. Los licores 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.

#### ***Alimentos Enlatados***

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.

#### ***Derivados cárnicos***

Estos productos deben conservarse refrigerados, tanto en los sitios de expendio como en los hogares, y deben mantenerse en óptimas condiciones de higiene para evitar la contaminación del producto.



Los derivados cárnicos deben tener en el rótulo el nombre y dirección del fabricante o envasador, precedido por la expresión “*Fabricado o Envasado por*”, el número del registro sanitario emitido por el INVIMA, la fecha de vencimiento, el número de lote de producción, especificar la especie animal de la cual se deriva e indicar si el producto ha sido objeto de algún tipo de tratamiento (ejemplo: ahumada).

Este rotulado debe indicar detalladamente las condiciones de almacenamiento y consumo de los productos y presentar la lista de ingredientes con su correspondiente peso y la lista de aditivos alimentarios empleados.

### ***Recomendaciones para los viajeros:***

De acuerdo con los reportes de vigilancia epidemiológica, en las temporadas vacacionales aumenta el riesgo de adquirir enfermedades transmitidas por alimentos, por lo cual el INVIMA presenta algunas recomendaciones a los viajeros:

- Lavarse las manos antes de comer
- Consumir agua potable tratada
- En lugares públicos, preferir refrescos y bebidas embotelladas, que cuenten con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente
- Evitar el consumo de pescados o mariscos crudos
- Las frutas deben ser peladas y las verduras bien lavadas
- Tener cuidado con la repostería, las salsas y los helados, por su fácil contaminación
- Consumir leche y derivados lácteos sólo si están debidamente higienizados
- 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.

**JAIRO CÉSPEDES CAMACHO**  
Director General

**LAURA PASCULLI HENAO**  
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas