



COMUNICADO DE PRENSA 009

INVIMA hace énfasis en alimentos:

RECOMENDACIONES FRENTE A PRODUCTOS DE MAYOR CONSUMO EN SEMANA SANTA

Bogotá D.C. 13 de marzo de 2008

Con ocasión de la temporada de Semana Santa, en la cual se incrementa el consumo de productos de pesca, vinos y enlatados, el INVIMA realiza algunas recomendaciones para tener en cuenta al momento de adquirir o consumir estos productos, complementando lo expuesto por el Boletín de Prensa 020 del Ministerio de la Protección Social.

Al adquirir **pescado**, decidirse por establecimientos autorizados que cumplan las condiciones higiénicas para esta actividad, y verificar que el producto no tenga aspecto desagradable, mutilaciones, deformaciones, o signos de descomposición.

En cuanto al consumo de **vinos**, 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 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.



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
- Hervir el agua o consumir agua potable tratada
- En lugares públicos, preferir refrescos y bebidas embotelladas, que cuenten con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente
- Evitar 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
- Consumir sólo leche y derivados lácteos 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