

EL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA Y LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ

INFORMAN A

La industria de alimentos, a los Supermercados, a los Distribuidores y a la ciudadanía:

La compañía Tetra Pak solicitó la intervención del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, para que verificaran la imposibilidad de ocurrencia de un procedimiento de rehidrogenización de la leche y reempaque de la misma en cajas Tetra Pak y explicaran al público el origen y sentido de los números en la base de la leche larga vida.

Según la compañía Tetra Pak, durante los últimos meses la imagen de la empresa se ha visto afectada por cuenta de un spam que circula en Internet, en el que se afirma que la leche en caja es rehidrogenizada hasta cinco veces. Los argumentos en este correo se basan en la presunción de que la leche al no ser vendida dentro de un determinado plazo, regresa a la planta de procesamiento para ser rehidrogenizada en varias ocasiones.

Esta conclusión sale de la afirmación de que los números que llevan las cajas en su base se relacionan con el número de veces que se rehidrogeniza el producto, lo cual genera temor en los consumidores por la presunta mala calidad de la leche.

En consecuencia y una vez verificados los procedimientos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá informan:

Decreto 616 del 28 de febrero de 2006, por el cual se expidió el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en el país, en el numeral 3 del artículo 14 se establece la prohibición de la rehidrogenización de la leche para consumo humano directo. El cumplimiento de lo anterior ha sido verificado durante las actividades de inspección, vigilancia y control realizadas por el INVIMA y la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá a los establecimientos dedicados a la higienización de la leche.

Por otra parte, la compañía Tetra Pak ha informado que los empaques son producidos en grandes bobinas que contienen varios rollos con secuencias de envases y cada rollo de la bobina recibe una numeración del 1 al 5 que permite identificar la posición de la bobina en la cual fue producido un determinado envase.

Estos números son impresos durante la fabricación de los envases en las fábricas Tetra Pak, para que la compañía tenga un control de la producción garantizando la máxima calidad de los envases que llegan al consumidor.

Una vez aclarado que la numeración en la base de los envases se relaciona con una identificación de la firma Tetra Pak, llamada número de orden de producción, se entiende que esto es un número secuencial que sirve para el rastreo de la misma.

El número que aparece encima de este número secuencial en la base del envase (1,2, 3, etc.), se imprime en el momento de la producción del mismo y se refiere a la posición en la bobina. Los envases de leche son producidos en grandes bobinas y de esta forma son enviados a los clientes productores de leche. Los productores reciben las bobinas, que son colocadas en las máquinas envasadoras y forman un envase (cajita) al mismo tiempo del llenado del producto.

La leche ultrapasteurizada debe ser sometida a un proceso térmico a temperaturas superiores a los 139°C, lo que requiere una buena calidad de la leche cruda para que no ocurra la pérdida de la estabilidad de la proteína, la cual se puede evidenciar con cambios en el aspecto del producto higienizado y envasado. Por tanto, la práctica de higienización de la leche por más de una vez no es un proceso viable para las plantas higienizadoras pues implicaría la rápida desnaturalización de las proteínas.

En conclusión, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, aclaran a la industria de alimentos, a los supermercados, a los distribuidores y a ciudadanía en general que:

- La práctica de rehigienización de la leche está prohibida por la legislación sanitaria vigente.
- Mediante actividades de inspección, vigilancia y control se ha verificado el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y que los establecimientos que procesan la leche no hacen la práctica de rehigienización del producto.
- Los números 1 a 5 que llevan en la base las cajas Tetra Pak son colocados por el fabricante como mecanismo para identificar la posición de la bobina en la cual fue producido un determinado envase.
- La práctica de rehigienización de la leche que afirma un spam que circula en Internet es completamente falsa y por tanto, no debe existir temor con el consumo de leche higienizada envasada en cajas Tetra Pak.