

CIRCULAR EXTERNA

DAB 400-4912-16

PARA: FUNCIONARIOS DE LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ASUNTO: ORIENTACIÓN TÉCNICA PARA VERIFICACIÓN DEL MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

El Ministerio de Salud y Protección Social emitió en el año 2013 la Resolución 1229 que establece el modelo de inspección, vigilancia y control para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos. La implementación de este modelo requiere del trabajo coordinado entre las autoridades sanitarias competentes de la IVC en el sector salud (Invima-ETS), para este efecto, el mencionado Ministerio emitió en el año 2014 la Circular 046 que asigna al Invima responsabilidades en torno al direccionamiento de las actividades de IVC de alimentos con las ETS en el marco del Modelo IVC.

Como parte de las actividades que adelantan las ETS está la de Inspeccionar y Vigilar con base en la Resolución 5109 de 2005 la información rotulada en las etiquetas de alimentos y bebidas, siendo uno de los aspectos a verificar, la fecha de vencimiento y/o duración mínima del producto.

Por lo anterior y para efecto de unificar entre las ETS el criterio de inspección es necesario establecer directrices que orienten en la verificación del marcado de la fecha de vencimiento y/o duración mínima del producto, aspecto relevante para el consumidor y para la trazabilidad de los alimentos procesados.

Como primera medida se deben entender de manera precisa las siguientes definiciones:

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA (FDM): "Consumir preferentemente antes de", es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.¹

¹Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución número 005109 de 2005, artículo 3 definiciones.



FECHA LIMITE DE UTILIZACIÓN (FLU): "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.¹

Es importante tener en cuenta que mientras la FDM implica aspectos de calidad, cuya expiración no necesariamente conlleva a que el producto NO sea inocuo, la FLU implica aspectos de inocuidad, de todas maneras, expirada la FDM o la FLU, los alimentos y bebidas, envasadas, no son comercializables.

La FDM o la FLU (debe marcarse una de las dos, nunca las dos al tiempo), deberá presentarse en los envases grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble.²

Para verificar cada uno de los aspectos relativos al marcado de la FDM o de la FLU según sea el caso, el inspector deberá:

1. Revisar los envases de los productos identificando el lugar donde está marcada la fecha, la cual constará mínimo de día y mes para los productos con vencimiento no superior a tres meses y mes y año para los que tengan un vencimiento superior a tres meses. La manera de reportar la FDM o la FLU, se establece en el numeral 5.6.3 de la resolución 5109 de 2005.

Es pertinente resaltar que no se permite la declaración de la fecha mediante el uso de un adhesivo o sticker.

2. Verificar que la FDM o la FLU rotulada se presente con caracteres claros, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.³

Para este efecto debe entenderse que la lectura debe poderse hacer sin esfuerzo por una persona cuya visión sea normal 20/20 en condiciones de distancia y luz adecuadas

De otra parte, debe entenderse que el término indeleble hace referencia a que no se puede borrar en las condiciones normales de almacenamiento y expendio, para lo cual debe tenerse en cuenta que independiente de las condiciones de mayor o menor humedad en que se conserven los productos (congelamiento, refrigeración o al ambiente) las tintas con las que se marquen las fechas deben ser indelebles al agua, no necesitando utilizar otro solvente (alcohol; acetona u otro), para probar tal condición

En caso de que se requiera comprobar la condición de indeleble de la fecha, los inspectores tendrán en cuenta las siguientes orientaciones de carácter general:

- ✓ Colocar firmemente el producto sobre una superficie plana y resistente a la presión con las manos.
- ✓ Emplear un pedazo de papel, el dedo índice u otro empaque, para hacer fricción o roce.
- ✓ Aplicar presión con los dedos para friccionar la superficie con un movimiento de atrás hacia adelante. (Se debe tener cuidado de no producir excesivo calor al frotar rápidamente). La fricción debe ser consecuente con el rozamiento al que pueden ser expuestos los envases, cuidando de no ejercer fuerza inusual
- ✓ Realizar entre 8 y 10 repeticiones por producto, siempre con el mismo dedo.

²Ministerio de Salud y Protección Social, resolución número 005109 de 2005, artículo 5, numeral 5.6.1

³Ministerio de Salud y Protección Social, resolución número 005109 de 2005, artículo 6, numeral 2



- ✓ Observar el comportamiento de la codificación después de la prueba.
- ✓ Debe asegurarse que la superficie que se frota, como la frotada estén libres de cualquier material extraño como polvo y pelusa que podrían causar resultados erróneos.
- ✓ Se recomienda lavado de manos con agua fría aproximadamente cada 10 minutos entre prueba y prueba
- ✓ Los resultados del frote son afectados por muchos factores externos, tales como: humedad; material de la etiqueta o del envase o material usado para frotar la muestra.
- ✓ Se deberán tener en cuenta otros factores que pueden afectar el resultado de las pruebas tal como la sudoración o excesivo calor en las manos, la aplicación de cremas y el sentido en el cual se realiza el frote.

La marcación de la fecha de vencimiento está diseñada para que permanezca en el envase durante la vida útil del producto y resista la manipulación durante la comercialización, asegurando que cumple las condiciones de visibilidad, legibilidad y ser indeleble hasta que se entrega al consumidor.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Diana Giselle Castro Uruña *DCU*
Revisó: Alba Rocio Jiménez Tovar *ARJ*

