



Circular No.4150-1661-19

PARA: Funcionarios de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) del orden departamental, distrital y municipal categoría especial, I, II y III que realizan actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) en alimentos y bebidas

DE: Dirección de Alimentos y Bebidas

ASUNTO: Uso de nitrógeno líquido en la elaboración de alimentos

Bogotá D. C., marzo 19 de 2019

En la actualidad Colombia no cuenta con reglamentación sanitaria específica para el uso de **denitrógeno líquido** en la elaboración, preparación y/o servido de alimentos y bebidas, es por esto que, a solicitud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas – SEAB, como órgano asesor, conceptúo sobre la materia en el numeral 3.18 del Acta 10 de 2018, de la siguiente manera:

“CONSIDERACIONES

El Codex Alimentarius, reconoce el Nitrógeno como aditivo alimentario bajo las clases funcionales: Espumantes, Gases de envasado, Propulsores.

El Inventario de coadyuvantes de elaboración del Codex Alimentarius, reconoce el Nitrógeno como agente de congelación y refrigeración por contacto.

La Resolución 2606 de 2009 define coadyuvante de elaboración como “Toda sustancia que no se consume como alimento en sí misma, y sea utilizada intencionalmente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación y que puede dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable en el producto final, de residuos de la propia sustancia o de sus derivados que no representen ningún riesgo para la salud y que no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final.”

La FDA recomienda a los consumidores que eviten comer, beber o manipular productos alimenticios preparados con nitrógeno líquido en el punto de venta. https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm618058.htm?utm_campaign=CFSANCU_Nitro_08302018&utm_medium=email&utm_source=El o qua Publicación del 30 de Agosto de 2018.

La FDA considera al nitrógeno como sustancia GRAS en estado gaseoso. El nitrógeno líquido presenta riesgos que se derivan de la temperatura que alcanza en ese estado a -210°C y sus efectos al entrar en contacto con tejidos y órganos como las manos, la boca, la faringe y el estómago de los consumidores.



La salud
es de todos

Minsalud

El nitrógeno líquido cuando se calienta a la temperatura corporal se expande 700 veces al ser ingerido, predeciblemente conduce a la ruptura gástrica. Knudsen A, Nielsen C, Christensen P. Gastric rupture after ingestion of liquid nitrogen. Ugeskr Laeger. 2009 Febrero; 17(7).

Se han reportado en la literatura médica tres casos de lesiones importantes asociadas a la ingesta de nitrógeno líquido (Gastric rupture after ingestion of liquid nitrogen, Barotrauma after liquid nitrogen ingestion: a case report and literature review, Liquid nitrogen ingestion followed by gastric perforation).

Puede ocurrir toxicidad por inhalación de nitrógeno líquido por sus efectos de congelación y desplazamiento del oxígeno. Toxnet.nlm.nih.gov. Se recomienda al Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS regular las prácticas de buen uso del nitrógeno líquido en la preparación de alimentos.

CONCEPTO

La Sala con base en las anteriores consideraciones no recomienda el **"USO DEL NITRÓGENO LÍQUIDO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS"** inmediatamente antes del consumo".

RECOMENDACIÓN

Teniendo en cuenta el concepto expedido por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas - SEAB, las Entidades Territoriales de Salud - ETS deben establecer las estrategias de Información, Educación y Comunicación sobre la materia, al igual que ejecutar las acciones de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos que usan nitrógeno líquido en la elaboración de alimentos inmediatamente antes del consumo.

En caso de encontrar incumplimientos se debe proceder a tomar las medidas sanitarias de seguridad correspondientes.

Cualquier duda o inquietud con gusto será atendida en la Dirección de Alimentos y Bebidas en el teléfono 2948700 ext. 3846 o en el correo electrónico contactoets@invima.gov.co.

Cordialmente,

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME

Director de Alimentos y Bebidas

Proyecto: Doris Seleny Zapata P.

Revisó: Alba Rocio Jiménez T.

Vo. Bo: Verónica Del Castillo Manotas