



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 28-13

RECOMENDACIONES FRENTE A COMPRA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, CARNES FRÍAS Y PRODUCTOS ENLATADOS EN TEMPORADA NAVIDEÑA

Bogotá, 24 de diciembre de 2013

Teniendo en cuenta que se aproxima la temporada de fin de año y que el consumo de bebidas alcohólicas, carnes frías y productos enlatados se incrementa significativamente, el INVIMA recomienda a los ciudadanos, tener en cuenta las siguientes precauciones:



RECOMENDACIONES QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS:

- ✓ Realizar compras de las bebidas alcohólicas en establecimientos y distribuidoras confiables y autorizadas para tal fin.
- ✓ Adquirir las bebidas alcohólicas a precios acorde con los del mercado, “Desconfíe de los precios bajos”.
- ✓ Verificar en el rótulo de las bebidas alcohólicas, el nombre del fabricante, Registro Sanitario, grado de alcohol y las leyendas sanitarias obligatorias como “El exceso de alcohol es perjudicial para la salud” y “Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”.
- ✓ Verificar la integridad de las etiquetas y los sellos, éstos no deben presentar daños, enmendaduras, sobre escrituras o impresiones defectuosas. Las bandas de seguridad deben presentar características de no haber sido manipuladas.
- ✓ Si en el área de tapado del envase se presentan logos o imágenes del fabricante, estos deben observarse en buen estado y completos.

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

F18-PA01-DAC V1 08-08-2013

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co





**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 28-13

- ✓ Verificar que el licor no presente sedimentos, partículas en suspensión o partículas extrañas.
- ✓ La información declarada tanto en las etiquetas como en envases, tapas y estampillas debe corresponder al mismo producto.
- ✓ Evite recibir bebidas alcohólicas a personas extrañas.
- ✓ Observar las características propias de la bebida alcohólica para decidir sobre el consumo del producto con confianza. Si su sabor es extraño, suspender de inmediato el consumo y reportarlo a la autoridad competente.
- ✓ Por su seguridad siempre destape usted mismo las bebidas alcohólicas.
- ✓ Después de consumir bebidas alcohólicas rompa las etiquetas de los envases.
- ✓ Los establecimientos que venden bebidas alcohólicas deben declarar en un lugar visible la prohibición del expendio a menores de este tipo de productos y cumplirlo.
- ✓ En los envases y etiquetas de las bebidas alcohólicas no podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes en idioma diferente al castellano que induzcan engaño al público, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior, ni que sugieran propiedades medicinales.
- ✓ Si al consumir alguna bebida alcohólicas presenta alteraciones visuales o respiratorias como visión borrosa, intolerancia a la luz, visión de manchas luminosas o colores alrededor de los objetos, pérdida de algún segmento del campo visual, aumento de la frecuencia respiratoria, disminución de la presión arterial o hipotensión, alteraciones en el sistema nervioso caracterizadas por adormecimiento o debilidad muscular, diríjase al centro de salud más cercano o busque atención médica.

- **Recomendaciones se deben tener en cuenta con las carnes frías.**



Ins
Ca
Bo

www.invima.gov.co

ES UNA COPIA NO CONTROLADA

F18-PA01-DAC V1 08-08-2013





**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 28-13

Para aquellos productos que requieran refrigeración o congelación, esta condición (cadena de frío) se debe mantener durante toda la cadena de comercialización.

Leer la fecha de vencimiento del producto al momento de la compra. Debe tenerse en cuenta que si la cadena de frío no se ha mantenido **es posible** que la fecha de vencimiento se reduzca.

El olor, sabor, color y de manera general toda su apariencia, debe corresponder a las características propias del producto.

Confirmar que el producto si se comercializa con marca, cuente con Registro Sanitario, el cual debe estar declarado en las etiquetas del alimento.

Adquirir los productos en lugares reconocidos y donde se observen las buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos.

Atender las recomendaciones del fabricante respecto al adecuado uso del producto, las cuales deben estar mencionadas en las etiquetas del alimento.

Al comprar los alimentos, se debe tener en cuenta que la última compra que se debe realizar es la de productos que requieren condiciones de refrigeración o congelación, esto con el fin de no interrumpir por mucho tiempo la cadena de frío hasta el momento de disponer los productos en las neveras de los hogares.

Revisar las etiquetas de los alimentos a fin de corroborar la declaración del lote de producción, ya que a través de éste se puede realizar toda la trazabilidad del producto en caso de presentarse un evento epidemiológico o cualquier tipo de denuncia. Así mismo, se recomienda la lectura de los ingredientes de alimento ya que pueden contener algunos componentes que pueden generar alergias en personas sensibles a estos (gluten, mariscos, huevos, maní, tartrazina)

Revisar las condiciones y estado del envase de los alimentos de manera que brinde una adecuada protección y evite su contaminación.

¿Qué es importante tener en cuenta, sobre todo en estas fechas con los alimentos?

- ✓ Para productos elaborados en casa se debe evitar el recalentamiento de alimentos
- ✓ En caso de ser necesario someterlos a altas temperaturas; su consumo debe hacerse lo más pronto posible después de su preparación
- ✓ Evitar procedimientos tales como descongelar y congelar nuevamente; la mezcla de alimentos elaborados recientemente con alimentos recalentados
- ✓ En las neveras se deben separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos
- ✓ Revisar la información del rotulo y el estado del envase (lata)

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

F18-PA01-DAC V1 08-08-2013

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co





**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 28-13

¿QUÉ SE DEBE TENER EN CUENTA EN EL RÓTULO?

- Nombre del producto
- 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
- Número de lote
- Registro sanitario
- Información del fabricante y/o importador

¿QUÉ SE DEBE TENER EN CUENTA EN EL ENVASE (lata)?

- Latas limpias y sin presencia de escurrimientos
- Etiqueta adherida a la lata, íntegra y nítida
- Verificar que cada lata, esté dentro de su período de caducidad, que no se encuentre vencida
- Revisar que las latas no presenten abombamiento, al presentarlo existe una alta probabilidad de que hayan bacterias, que al generar gas dentro del envase, hagan que la lata “se infle”
- Verificar que las latas no hayan sido golpeadas. Si se evidencian golpes, es posible que el barniz interior (película) que evita el contacto del alimento con el metal, se haya roto o agrietado, lo que puede alterar el color, olor y sabor del alimento enlatado
- Revisar que la lata no esté oxidada
- La lata no debe presentar fisuras u otras señales de adulteración o deterioro
- Los envases abre fácil no deben mostrar ningún tipo de fisura en el sello

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

F18-PA01-DAC V1 08-08-2013

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co





**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

COMUNICADO DE PRENSA

COMUNICADO INVIMA 28-13

Información
Grupo de Comunicaciones
INVIMA
Teléfono: 2948700 ext. 3845



EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

F18-PA01-DAC V1 08-08-2013

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

