

Comunicado No 400-0300-17

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

Personas naturales y jurídicas, responsables de establecimientos dedicados al almacenamiento, distribución, comercialización y transporte de alimentos y bebidas.

DE: Dirección de Alimentos Y Bebidas.

ASUNTO: Evaluación y aprobación de sustancias desinfectantes para uso en la industria de alimentos.

Actualmente Colombia no cuenta con reglamentación sanitaria específica relacionada con la evaluación y autorización de desinfectantes para uso en la industria de alimentos, únicamente para desinfectantes de uso doméstico, en este sentido el Invima otorga Notificación Sanitaria Obligatoria a productos de aseo y limpieza de uso doméstico¹, conforme a lo establecido en la Decisión 706 de 2008 de la Comunidad Andina de Naciones, trámite que se adelanta ante la Dirección de Cosméticos, Aseo, Plaguicidas y Productos de Higiene Doméstica.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la dinámica del sector de alimentos, la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas – SEAB, mediante acta Nro. 11 de fecha 28 de noviembre de 2013, se pronunció con relación a las sustancias de sanitización/desinfección que pueden ser empleadas en esta industria, remitiéndose a las listas de sustancias autorizadas por la USDA/FSIS, FDA y UE para este fin, al respecto se hacen las siguientes consideraciones:

Los proveedores de soluciones sanitizantes/desinfectantes para la industria de alimentos deben demostrar que las sustancias empleadas son reconocidas por lo menos por alguno de los referentes internacionales, a saber USDA/FSIS, FDA y la UE.

¹ Producto de Higiene Doméstica: Es aquella formulación cuya función principal es remover la suciedad, desinfectar, aromatizar el ambiente y propender el cuidado de utensilios, objetos, ropas o áreas que posteriormente estarán en contacto con el ser humano independiente de su presentación comercial. Esta definición no incluye aquellos productos cuya formulación tiene por función principal el remover la suciedad, desinfectar y propender el cuidado de la maquinaria e instalaciones industriales y comerciales, centros educativos, hospitalarios, salud pública y otros de uso en procesos industriales. (Negrilla fuera de texto). Decisión 706 de 2008 de la CAN

La USDA (U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE), la FDA (U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION) y la UE (UNIÓN EUROPEA), tienen establecidas las sustancias o productos con acciones sanitizantes/desinfectantes, para ser utilizados en la industria de alimentos.

Estas soluciones deben garantizar a través de las fichas técnicas remitidas por fabricante o proveedor, que su residualidad no presenta efectos adversos a la salud del consumidor, que su uso es de acuerdo a la vida útil definida por el fabricante, las concentraciones empleadas, el uso específico, los tiempos de contacto, la necesidad o no de remoción, residualidad, forma de presentación, entre otros, son suficientes para lograr el efecto deseado.

En este sentido, se podrá consultar los siguientes documentos, con el fin de determinar si las sustancias empleadas durante los procesos de limpieza y desinfección en la industria de alimentos y bebidas, son reconocidas en Colombia como seguras:

1. Reglamento de la Comunidad Europea Nro. 1048/2005 del 13 de junio de 2005 por el que se modifica el Reglamento (CE) Nro. 2032/2003, relativo a la segunda fase del programa de trabajo de diez años contemplado en el artículo 16, apartado 2 de la Directiva 98/8/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la comercialización de biocidas (anexos II y parte C del anexo IV).
2. U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. INDIRECT FOOD ADDITIVES: ADJUVANTS, PRODUCTON AIDS, AND SANITIZARS, Tittle 21 part 178, sec 178.1010 Code of Federal Regulations, (45).
3. UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE, FSIS DIRECTIVE, 7120.1 revision 6, 4/5/11.
www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/7120.1pdf
4. U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. SECONDARY DIRECT FOOD ADDITIVES PERMITTED IN FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION, Tittle 21 part 173.315 Code of Federal Regulations.

Por lo tanto, de acuerdo al pronunciamiento de la Sala Especializada de Alimentos del Invima, es pertinente aclarar que si la sustancia sanitizante/desinfectante a ser empleada en la industria de alimentos no se encuentra autorizada por al menos dos de los referentes mencionados, se debe presentar solicitud para estudio ante este órgano asesor técnico - científico del Invima

Así mismo, se aclara que dichas sustancias deben ser comercializadas para ser empleadas a nivel industrial y no domiciliario, de tal manera, que no requieren hoy día

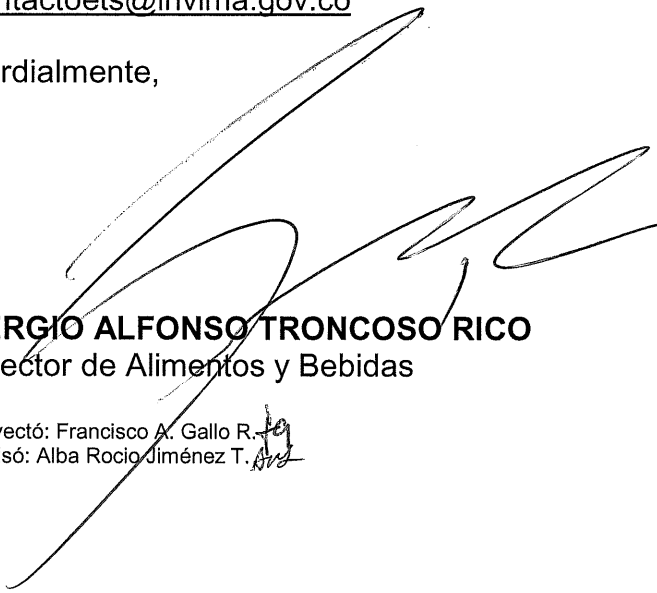
de la expedición de autorización sanitaria como lo son notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos.

Durante las acciones de inspección, vigilancia y control adelantadas por las autoridades sanitarias (Invima/Entidades Territoriales de Salud), los establecimientos deberán demostrar que los sanitizantes/desinfectantes empleados:

1. Que su uso este indicado para la industria o sector alimentario
2. Que no generen ni deje sustancias peligrosas al contacto con alimentos y bebidas (Art. 254 de la Ley 09 de 1979)
3. Son seguros y eficaces para el fin propuesto y no representan ningún riesgo para la salud de los consumidores.
4. Que se encuentran autorizados por al menos uno de los referentes ya precitados.
5. Que se cuenta con los procedimientos de validación respectivos, garantizando que el empleo o uso del producto respecto a la concentración, vida útil, tiempo de contacto, necesidad de enjuague o no, condiciones de almacenamiento, entre otros, se realiza de acuerdo a lo definido por el fabricante en la ficha técnica.

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,



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Francisco A. Gallo R.
Revisó: Alba Rocio Jiménez T.

