

CIRCULAR EXTERNA
No 100-0421-16

PARA: PROCESADORES DE ATÚN ENLATADO UBICADOS EN EL TERRITORIO NACIONAL, SECRETARÍAS DE SALUD DEPARTAMENTALES, DISTRITALES Y MUNICIPALES Y COMUNIDAD EN GENERAL

DE: DIRECCIÓN GENERAL

ASUNTO: ADOPCIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CONTROLES A LOS PROCESADORES DE ATÚN ENLATADO UBICADOS EN EL TERRITORIO NACIONAL

FECHA: 27 DE OCTUBRE DE 2016

Durante las acciones de vigilancia y control realizadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, se han presentado hallazgos de excedencia de mercurio en el atún enlatado comercializado en el país, superando el nivel máximo establecido en la regulación sanitaria de 1.0 mg/kg para las preparaciones de atún en conserva.

Todo ello, en su función legal de ejercer vigilancia y control sanitario, mediante un proceso sistemático y constante de verificación de estándares, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención de las cadenas productivas, orientadas a la eliminación o minimización de riesgos, daños e impactos negativos a la salud humana por el consumo de bienes, entre ellos los alimentos.

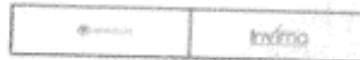
Por lo anterior, el INVIMA, de conformidad con las competencias establecidas en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y 1751 de 2015, los Decretos 2323 y 3518, ambos de 2006, el Decreto 2078 de 2012, las disposiciones establecidas en la reglamentación sanitaria de alimentos, y en desarrollo de la Resolución 1229 de 2013 y la Circular 046 de 2014, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, imparte las siguientes instrucciones, de obligatorio cumplimiento:

1. **RESPONSABILIDADES DEL INVIMA.** Además de las disposiciones aquí señaladas y en el marco de la Ley Estatutaria de Salud 1751 de 2015, en cuanto a la prevención de la enfermedad, mediante acciones colectivas e individuales, el Instituto :
 - 1.1. Asignará inspectores sanitarios a los establecimientos procesadores de atún enlatado que desarrollen entre otras actividades de verificación, las descritas a continuación:
 - 1.1.1. Implementación de acciones correctivas.
 - 1.1.2. Cumplimiento del Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad conocido como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés).
 - 1.1.3. Funcionamiento de los programas prerequisites del HACCP, con énfasis especial en el programa de control de proveedores, trazabilidad y retiro de producto (recall).
 - 1.2. Realizará el plan de muestreo de control de atún enlatado conforme a los hallazgos presentados en el plan de muestreo de vigilancia.

MO

4/10

- 1.3. Procesará las contra-muestras tomadas por los establecimientos procesadores de atún enlatado en el laboratorio de alimentos, en su condición de Laboratorio Nacional de Referencia.
 - 1.4. Aplicará el procedimiento para el trámite de excesos respecto al nivel máximo permitido cuando se trate de lotes de atún enlatado conformados por sublotos o unidades de diversos orígenes.
 - 1.5. Ingresará los establecimientos procesadores de atún enlatado que presenten excesos en relación al nivel máximo permitido a la Lista de Establecimientos y/o Predios con hallazgos de excesos de residuos o contaminantes en los productos alimenticios destinados al consumo humano – LERCON.
 - 1.6. Diseñará e implementará las acciones correctivas a los atunes enlatados que presenten excesos respecto al nivel máximo permitido, conforme a lo dispuesto en la Resolución 770 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
 - 1.7. Continuará con la articulación y coordinación con las Secretarías de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal conforme a la Circular 046 de 2014 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
 - 1.8. Gestionará con el apoyo del Ministerio de Salud y Protección Social –Centro Nacional de Enlace- la alerta sanitaria por atún enlatado que incumpla con los niveles máximos acorde a los procedimientos establecidos.
 - 1.9. Adelantará campañas de educación sanitaria dirigida a los consumidores de atún enlatado.
- 2. RESPONSABILIDADES DE SECRETARÍAS DE SALUD DEPARTAMENTALES, DISTRITALES Y MUNICIPALES**
- 2.1. Apoyar al INVIMA en las acciones descritas en los numerales 1.2., 1.4., 1.6., 1.7. y 1.8. de la presente Circular.
- 3. RESPONSABILIDADES DE LOS PROCESADORES DE ATÚN ENLATADO.** Teniendo en cuenta que las personas naturales o jurídicas que fabriquen alimentos son responsables en la producción y en la comercialización de los mismos, garantizando su inocuidad, los procesadores de atún enlatado ubicados en el territorio nacional, deben:
- 3.1. Remitir al INVIMA todos los resultados de laboratorio obtenidos del análisis practicado a cada lote de atún enlatado previo a la comercialización en el territorio nacional.
 - 3.2. Implementar las acciones correctivas y desarrollar las auditorías internas que permitan asegurar la inocuidad del atún enlatado.
 - 3.3. En caso de contar con HACCP implementado, desarrollar las actividades tendientes a validar el Sistema.



Finalmente, el INVIMA invita a la comunidad en general que en caso de duda o inquietud adicional o reporte de un producto cuyo lote coincida con el que ocasionó la alerta, pueden ponerse en contacto a través de nuestra página web www.invima.gov.co ingresando por el link "contáctenos", o a través del correo electrónico invimaqr@invima.gov.co.

Cordialmente,

MERCY YASMIN PARRA RODRÍGUEZ
Directora de Responsabilidad Sanitaria encargada de las
Funciones del Director General

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D N.º 17-11/21
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

