

CIRCULAR 027

San Juan de Pasto, 05 de julio de 2019

PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MUNICIPIO DE PASTO (TIENDAS, GRANEROS, SUPERMERCADOS, GRANDES SUPERFICIES, BODEGAS, DEPÓSITOS)

Asunto: Cumplimiento de requisitos de Rotulado y comercialización de alimentos a granel

La presente circular tiene el propósito de orientar y recomendar a los propietarios y/o representantes legales de los establecimientos cuya actividad corresponde al almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas sobre la obligación de dar cumplimiento estricto de las normas sanitarias establecidas en relación al Rotulado de productos empacados y también respecto a la comercialización de productos que se comercialicen a granel (tales como confitería, granos, cereales, azúcar, entre otros), es decir, sin envase o empaque previo por parte del comercializador para exhibición.

- ✓ Respecto a los productos empacados, se debe revisar que éstos estén debidamente identificados conforme lo establece la Resolución 5109 de 2005, poniendo especial énfasis en la información requerido para:

1. Nombre del alimento
2. Lista de ingredientes
3. Contenido neto y peso escurrido
4. Nombre y dirección del fabricante, envasador, reempacador, importador según se requiera
5. Identificación del lote
6. Marcado de la fecha de vencimiento o duración mínima e instrucciones para la conservación
7. Instrucciones para el uso
8. Registro, Permiso o Notificación Sanitaria según corresponda la clasificación del riesgo del alimento (* Revisar su veracidad en www.invima.gov.co).
9. Requisitos obligatorios adicionales cuando se requiera

Nota: en este grupo se incluye el empaque de los huevos



NIT: 891280000-3

CAM Anganoy vía Los Rosales II

Teléfonos: + (57) 2 7239456 Ext.: 13 - 15 + (57) 2 7291919, + (57) 2 7292000

Código Postal 520001 Correo electrónico: sms@saludpasto.gov.co

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento

- ✓ Para el rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados, reempacados o reenvasados se debe dar cumplimiento al artículo 7 de la citada resolución, estableciendo como mínimo la siguiente información:

1. Nombre del alimento
2. Contenido neto
3. Nombre y dirección del fabricante o importador
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador
5. Número o código del lote de producción
6. Fecha de vencimiento y/o duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005.
7. Sistema de conservación

Nota: Lo establecido en el citado artículo no aplica a los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra.

- ✓ Para el rotulado o etiquetado de Materias Primas de alimentos, deberá tenerse en cuenta que la información mínima requerida es la siguiente (Art 12 de la Resolución 5109 de 2005):

1. Nombre de la materia prima
2. Lista de ingredientes
3. Contenido neto
4. Nombre y dirección del fabricante o importador
5. País de origen
6. Identificación del lote
7. Fecha de vencimiento o duración mínima
8. Condiciones de conservación.

Para cada uno de los puntos mencionados revisar las especificaciones dadas en la citada resolución.



*** En los establecimientos en los que se expendan alimentos a granel es importante además, se tenga en cuenta lo establecido en la normatividad sanitaria vigente:

1. La Resolución 5109 de 2005 referente al rotulado general de alimentos envasados establece en el parágrafo del artículo 7, que los alimentos que se reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra, están exentos del requisito de rotulado en el empaque que se entrega al comprador.
2. De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, referente a las Buenas Prácticas de Manufactura, los propietarios de los establecimientos de expendio de alimentos son responsables solidarios con el fabricante y distribuidor de las condiciones sanitarias de los productos expendidos.
3. La Resolución 2674 de 2013 también dispone que está prohibida la exhibición y venta de alimentos alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
4. La Resolución 11488 de 1984 establece que los alimentos infantiles, los alimentos o bebidas enriquecidos y alimentos o bebidas de uso dietético deben ser envasados en su lugar de elaboración, en recipientes adecuados quedando prohibido el fraccionamiento en el momento de su expendio al consumidor.
5. La Resolución 2154 de 2012 establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano. Así mismo establece que está prohibido la reutilización de envases, la comercialización de aceites y grasas sin rotular y el reenvase de aceites y grasas para consumo humano en los expendios de alimentos, expendios ambulantes y demás lugares de venta al público.
6. El Decreto 616 de 2006 por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en el país, prohíbe el reempaquete de leche en polvo. El empaque de la leche en polvo sólo se podrá realizar en los establecimientos donde se procesa con autorización sanitaria.
7. El Decreto 547 de 1996 reglamenta la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. El artículo 13 del precitado decreto establece que los rótulos de los envases y empaques de la sal para consumo humano reempaquetada o reenvasada deberán estar rotulados y contener información específica. En este



NIT: 891280000-3

CAM Anganoy vía Los Rosales II

Teléfonos: + (57) 2 7239456 Ext.: 13 - 15 +(57) 2 7291919, +(57) 2 7292000

Código Postal 520001 Correo electrónico: sms@saludpasto.gov.co

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento



contexto, no es posible el expendio de sal a granel toda vez que en esta modalidad de venta el empaque que se entrega al consumidor no está rotulado.

En el anterior contexto, los alimentos expendidos a granel son reenvasados o reempacados al momento de la compra, por tanto, pueden comercializarse de esta manera, a excepción de: Los aceites y grasas, la leche en polvo para consumo humano, la sal para consumo humano, los alimentos infantiles (Incluye sucedáneos de leche materna), los alimentos o bebidas enriquecidos y alimentos o bebidas de uso dietético.

La comercialización de alimentos a granel se realizará siempre y cuando el recipiente o envase que los contenga en el expendio cuente como mínimo con la información correspondiente a: Nombre del alimento; Número o código del lote de producción; Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5º de la Resolución 5109 de 2005, Registro Sanitario y Sistema de conservación. Esta información debe estar a la vista del consumidor al momento de la compra.

El propietario del establecimiento de expendio de alimentos debe contar con toda la información pertinente del empaque del producto, antes de ser ubicado en los contenedores o dispensadores.

Se evitará en todo momento mezclar diferentes lotes de alimentos en un mismo dispensador para poder garantizar la trazabilidad y evitar la mezcla y contaminación de los productos. Siempre se surtirán los dispensadores con un único lote del alimento.

Cada variedad de alimento (Ejemplo, azúcar blanca, azúcar morena, arroz, lenteja, gomitas de diferentes presentaciones, entre otros) se exhibirá y comercializará en recipientes independientes, prestando especial atención con la exclusividad de los recipientes que contienen productos que pueden causar hipersensibilidad (Cereales que contienen gluten, crustáceos y sus productos, huevos y sus productos, pescados y productos de la pesca, maní y sus productos, soya y sus productos, productos con trazas de leche, nueces de árboles y sus productos), así como productos que contengan fenilcetonúricos, sulfitos u otro ingrediente que pueda generar hipersensibilidad o alergia.



NIT: 891280000-3

CAM Anganoy vía Los Rosales II

Teléfonos: + (57) 2 7239456 Ext.: 13 - 15 + (57) 2 7291919, + (57) 2 7292000

Código Postal 520001 Correo electrónico: sms@saludpasto.gov.co

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento



Todo producto que haya sido dispensado y no vaya a adquirirse por parte del cliente deberá ser desechado. En ningún caso podrá regresarse al dispensador o recipiente de exhibición.

Es responsabilidad del fabricante y solidaria del propietario del expendio garantizar la trazabilidad del producto y contar con la información que lo soporte, a cual debe estar a disposición de la Autoridad Sanitaria cuando la requiera. Así como, asegurar la conservación y protección de los alimentos expendidos.

Para este efecto, los equipos de conservación, los dispensadores o recipientes de exhibición deben estar diseñados y contruidos de forma que se protejan los productos evitando la contaminación proveniente del ambiente exterior, del contacto directo con los clientes, de las plagas o animales domésticos y de cualquier otro factor que pueda poner en riesgo la inocuidad.

Así mismo, los equipos de conservación, los recipientes o dispensadores de exhibición deberán estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos para consumo humano, en cumplimiento de la Resolución 683 de 2012 y demás reglamentación aplicable por tipo de material de fabricación.

Es decir, que en el caso de recipientes que no cuenten con dosificador y que requieran manipulación directa del producto (Ej. paleo o cuchareo) esta solo podrá hacerla el personal manipulador del establecimiento, no puede ser realizada por los compradores. Esto aplica también al pan fresco que se expende en las panaderías.

En ningún caso se tendrá contacto directo del producto dispensado con las manos del manipulador. Se deberán emplear utensilios en material sanitario y en buenas condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección para la dosificación y entrega de los productos al cliente.

Para el pollo, carne, productos cárnicos comestibles (vísceras) y productos de la pesca que se exhiben a granel sin ningún empaque o embalaje que los proteja, la manipulación solo podrá hacerla el personal manipulador del establecimiento, no debe ser realizada por los compradores.

Los equipos de conservación, dispensadores o recipientes de exhibición deben estar contemplados en el Programa de Limpieza y Desinfección que hace parte del Plan de Saneamiento del expendio de alimentos.



NIT: 891280000-3

CAM Anganoy vía Los Rosales II

Teléfonos: +(57) 2 7239456 Ext.: 14 +(57) 2 7291919, +(57) 2 7292000

Código Postal 520001 Correo electrónico: sms@saludpasto.gov.co

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento



En todo caso tanto el fabricante como el expendedor deben dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas mediante la Resolución 2674 de 2013 y la demás reglamentación sanitaria aplicable en la materia, así como aquella que la modifique, adicione o sustituya.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, los funcionarios de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud como autoridad sanitaria competente, dentro de sus acciones de Inspección, Vigilancia y Control podrán aplicar las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar cuando se evidencie el incumplimiento de los requisitos establecidos.

Atentamente,

DIANA PAOLA ROSERO ZAMBRANO
Secretaria Municipal de Salud

Proyectó: Rodrigo Paz.- Supervisor Salud Ambiental.-SMS #

Revisó: Edén Melo.- Jefe Oficina Jurídica.- SMS

Mercedes Burbano Villota-Subsecretaria Salud Publica SMS

Transcriptor: Paola Andrea Pantoja-Apoyo a la Gestión-SMS



00000000000000