	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 1 de 9

No. 44

PARA: Alcaldes, Secretarías de Gobierno Municipales, Secretarías o Direcciones Locales de Salud, Administradores de Plazas de Mercado, Personeros municipales, Policía Nacional, funcionarios del Instituto Departamental de Salud de Nariño IDSN presentes en cada municipio, Comerciantes y Comunidad en general.

DE: Dirección.

ASUNTO: Lineamientos sanitarios relacionados con la comercialización y consumo de alimentos para temporada de Semana Santa.

FECHA: 13 de marzo de 2023

En el marco de la normatividad sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979, Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 del 2013 y Resolución 5109 del 2005, el Instituto Departamental de Salud de Nariño – IDSN, se permite brindar orientación en lo referente a los requisitos sanitarios a tener en cuenta para la comercialización de pescado, productos de la pesca y otros alimentos y bebidas, cuyo consumo se incrementa en época de semana santa.



SC-CER98915

1. RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA COMUNIDAD

El cuidado de la salud es una responsabilidad compartida, por ello, se debe prestar atención a los alimentos y bebidas que se consumen, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos – ETA. Por lo anterior, el IDSN recomienda:



CO-SC-CER98915

- Adquiera pescado, productos de la pesca y enlatados en establecimientos reconocidos, que se encuentren vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.
- Promueva las medidas de autocuidado, verifique que la persona que atiende en ningún caso presente síntomas de enfermedad.
- Evite manipular excesivamente los productos alimenticios expuestos en las tiendas y supermercados.
- Lave y desinfecte sus manos luego de adquirir los productos.
- Evite adquirir pescado y productos de la pesca en ventas ambulantes y en vehículos que transportan alimentos que no cumplan con los requerimientos sanitarios, verifique principalmente que cuente con un sistema de refrigeración.
- Verifique que las personas encargadas de la manipulación del pescado y productos de la pesca mantengan buenas prácticas higiénicas y utilicen indumentaria limpia.




- Debe asegurarse las condiciones de almacenamiento del producto, como son las temperaturas de refrigeración (0° a 4°C) y de congelación de 0° a – 18°C.
- Verifique las condiciones de limpieza de los sitios destinados para tal fin, como góndolas de refrigeración en supermercados, refrigeradores, congeladores y demás superficies que tengan contacto con los productos.
- Verifique la calidad del pescado:

Pescado Fresco:

- No tiene olor desagradable.
- Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, brillante y saliente. El iris no debe estar manchado de rojo.
- Las branquias o agallas son brillantes y rojas.
- Los músculos deben ser firmes de color homogéneo, blancos o ligeramente rosados con elasticidad marcada, firmemente adherido a los huesos y no se desprenden al ejercer presión digital.
- La carne debe ser resistente a la presión, característica que evalúa firmeza y rigidez del producto.
- Las escamas son brillantes, bien unidas entre sí y adheridas fuertemente.
- No debe haber viscosidad.
- Las aletas deben estar húmedas y generalmente intactas.
- La coloración de la piel es variada, atrayente y brillante. Además, la piel no debe tener laceraciones ni arrugas.
- Debe estar eviscerado (sin vísceras) y refrigerado o congelado. El romper la cadena de frío es un riesgo para su salud.

Pescado Seco:

- No debe tener ningún tipo de humedad.
 - Su color debe ser amarillo uniforme. No lo compre si tiene manchas rojizas.
 - Al tacto el pescado debe tener una consistencia dura.
 - El sabor debe ser salado.
- 

- No debe presentar olor parecido al amoníaco.
- Debe estar empacado y rotulado.

Pescado Congelado:

- Debe estar duro. No acepte pescado blando o semicongelado.
- El color de la carne del pescado debe ser rosada, a diferencia de la piel que según la especie puede ser de color oscuro.
- Si el pescado presenta algún olor extraño o similar al amoníaco o al óxido, evite comprarlo.
- Si los pescados tienen escarcha o cristales de hielo dentro del empaque, puede significar que han estado almacenados durante mucho tiempo o que fueron descongelados y recongelados nuevamente, evite comprarlo.

Productos Procesados o Enlatados:

- Las latas de atún, sardinas y otros productos de la pesca deben estar debidamente rotulados, tener la fecha de vencimiento vigente, visible, sin tachaduras o enmendaduras.
- El número de registro sanitario debe ser visible, sin tachaduras o enmendaduras.
- La lata no debe estar sumida, golpeada, soplada, arrugada u oxidada.
- Al destapar la lata no debe salir ningún tipo de gas, ni debe percibirse ningún olor extraño que provenga del interior de la misma.
- Si el producto se encuentra desleído o tiene mal aspecto, no lo consuma. El atún o las sardinas en buen estado conservan su forma y olor originales.
- Cuando destape un enlatado, saque inmediatamente el contenido del envase. Si no lo consume en su totalidad, colóquelo en un recipiente de vidrio o plástico tapado y llévelo al refrigerador.
- Tenga en cuenta que no debe guardarlo por más de un día porque el producto comienza a oxidarse.
- No olvide lavar las latas, antes de abrirlas, para evitar contaminación.

Crustáceos Menores Como Camarones y Langostinos:

- No deben presentar manchas negras, olor desagradable o desprendimiento entre cabeza y tronco.



SC-CER98915



SC-CER98915

Los productos que necesitan refrigeración o congelación para su conservación, deben trasladarse lo más rápido posible, ya que, durante este trayecto, se puede aumentar la temperatura y propiciar la multiplicación de microorganismos causantes de alguna ETA.

Para descongelar los productos, se recomienda hacerlo bajo condiciones controladas, por ejemplo, dejarlos en el refrigerador durante la noche.

Los pescados y mariscos deben ser sometidos a cocción completa, evitando procesar grandes cantidades. Una vez preparados, estos deben consumirse en el menor tiempo posible teniendo en cuenta que son alimentos de alto riesgo y pueden generar enfermedades transmitidas por alimentos.

Confronte los precios de los productos de manera que sean acorde con los del mercado. Desconfíe de los precios bajos.

2. COMERCIALIZADORES DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA EN EL EXPENDIO

- Los establecimientos para la comercialización de pescado y los productos de la pesca deben estar inscritos, vigilados y controlados, por tanto, deben contar con concepto sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente (acuda a la secretaria o dirección local de salud en su municipio a recibir orientación).
- Las personas encargadas de la manipulación de alimentos deben estar capacitados, contar con buen estado de salud, implementar buenas prácticas higiénicas como el lavado de manos, utilizar indumentaria limpia y de color claro y portar tapabocas.
- El pescado y los productos de la pesca son alimentos de alto riesgo epidemiológico, por tanto, deben estar siempre en temperaturas de conservación. Mantenga la cadena de frío.
- Se prohíbe el eviscerado y descame de los productos de la pesca en los mercados públicos. El producto para la venta en el expendio debe estar previamente eviscerado y presentar las características propias del producto, como su frescura, olor y color agradable. El pescado seco, debe estar empacado y rotulado.
- En el expendio, no permita la manipulación del pescado y los productos de la pesca por parte de los clientes.
- Para la exhibición y expendio de productos congelados o glaseados se debe contar con equipos que garanticen la conservación de los productos a temperaturas no superiores a -18°C .
- Los expendios con productos frescos, enteros, troceados o fileteados, deberán contar con equipos para almacenamiento exhibición que garanticen la conservación de los productos a una temperatura de 0°C a -4°C .





CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 5 de 9

3. TRANSPORTADORES DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA

- Todo vehículo transportador de alimentos debe estar inscrito, y contar con concepto sanitario favorable, emitido por la Autoridad Sanitaria competente.
- Los transportadores de pescado y productos de la pesca, podrán transportar pescado fresco, eviscerado (cualquier sea su talla), en condiciones que garanticen la conservación de las características sanitarias, organolépticas y nutricionales (se recomienda respetar la capacidad de los contenedores del producto).
- No se permitirá el transporte de alimentos empacados en costales, estopas, hojas, papel de periódico, cajas de madera o canastos, ni cualquier elemento que no sea material sanitario.
- En el marco del artículo 98 del Decreto 561 de 1984, *“El transporte de los productos frescos, enteros y eviscerados se puede realizar, a falta de equipos especiales de frío, mediante la utilización de hielo y en recipientes o furgones isotérmicos, impermeables, inalterables y no tóxicos. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y última capa sean de hielo, en la proporción indicada por el cálculo de la carga térmica total”*.
- Se prohíbe el eviscerado y descame de los productos de la pesca en los vehículos de transporte.
- Se prohíbe utilizar sustancias químicas que puedan originar un daño a la salud, con el fin de conservar o ampliar la vida útil de los productos.
- No está permitido comercializar alimentos en el vehículo, recuerde que esta actividad acorta la vida útil del producto, se afecta la inocuidad del producto y pone en riesgo la salud del consumidor.
- Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca para su comercialización como frescos.
- Se prohíbe el expendio de productos de la pesca en vehículos o en sitios que no cumplan con los requisitos sanitarios.
- Para productos de la pesca envasados y pescados enlatados, es importante verificar el cumplimiento del rotulado del producto empacado. Los productos enlatados que presenten hendiduras, abombamientos, óxido, o que no cuenten con registro sanitario serán objeto de aplicación de medidas sanitarias de seguridad que haya lugar.
- El pescado seco deberá estar empacado, rotulado y contar con registro sanitario.
- Los demás productos que se comercialicen deben estar rotulados de acuerdo a lo establecido en la norma.



SC-CER98915



SC-CER98915

www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño - Colombia
Conmutador: 7235428 - 7236928 - 7223031 - 7296125



@EnlázateIDSN

4. TRANSPORTADORES DE CARNE Y OTROS ALIMENTOS

- Los vehículos transportadores de carne (pollo, cerdo y bovino) deben estar inscritos, contar con acta de inspección con concepto sanitario favorable y **autorización sanitaria**, documentos emitidos por la autoridad sanitaria competente. Así mismo, debe portar la guía de transporte de la carne y productos cárnicos comestibles la cual será emitida por la panta de beneficio autorizada o por establecimientos tales como, acondicionadores, despostadoras o distribuidoras igualmente autorizadas. Además, deben cumplir con los requisitos sanitarios en cuanto a las condiciones de transporte, como lo es, garantizar la cadena de frío.
- Los vehículos transportadores de otros alimentos deberán estar inscritos, y contar con acta de inspección sanitaria con concepto sanitario favorable y dependiendo de la clase de alimentos a transportar deberá o no contar con unidad de frío.

5. ALCALDÍAS MUNICIPALES


Ventas de alimentos en vía pública:

- Evite comprar alimentos en la vía pública o en establecimientos donde se observen malas prácticas, malas condiciones de limpieza o no se garanticen las condiciones de almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Las ventas de alimentos en la vía pública autorizadas por la Alcaldía ante el cumplimiento de los artículos 39 al 42 de la resolución 604 de 1993, serán objeto de vigilancia sanitaria por parte de los funcionarios de esta Entidad.
- Ventas de alimentos en la vía pública no autorizadas, son ilegales, por tanto, la competencia en el control está a cargo de la policía nacional y alcaldía municipal como primera autoridad de policía en su municipio, en el marco del código nacional de policía y demás normas concordantes.

Plazas de mercado:

- Para las plazas de mercado, se debe contar con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Se debe contar con un protocolo que garantice la seguridad y el funcionamiento del establecimiento, promoviendo el lavado y desinfección de manos, los esquemas de señalización y el uso de tapabocas.
- Reforzar las labores de limpieza y desinfección del área común de la plaza, así mismo, garantizar el manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos.



	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 7 de 9

- La recolección y almacenamiento de los residuos sólidos en las plazas, se debe hacer en contenedores o canecas con tapa y dotarlas de bolsas para entregar de forma adecuada a la empresa recolectora y evitar la proliferación de plagas.
- No arrojar residuos sólidos generados en las fuentes de agua, vías públicas y en lotes abandonados esto puede ocasionar focos de insalubridad.
- Las ventas de pescado en el interior de las plazas de mercado deben garantizar la calidad e inocuidad de los productos a comercializar y la conservación de la cadena de frío.
- Se prohíbe la comercialización de productos expuestos en el suelo o en superficies no higiénicas.
- Los servicios sanitarios y estaciones de lavado de manos en el interior de las plazas de mercado, deberán estar acondicionadas con agua y jabón, toallas desechables y garantizar un buen manejo de los residuos ahí generados.
- No está permitido comercializar alimentos en los vehículos, esta actividad acorta la vida útil de los alimentos, induce a la aglomeración y obliga a la excesiva manipulación de los productos.
- La plaza de mercado deberá asegurar el acceso al agua la cual no debe estar contaminada, pudiéndose realizar una revisión organoléptica. Los tanques para el almacenamiento de agua potable, se deben limpiar y desinfectar periódicamente para garantizar que el agua que contiene no se contamine.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

Cada administración municipal, deberá formular un plan de contingencia para semana santa, el cual deberá contener las acciones necesarias dentro de su jurisdicción, para la planificación y organización de actividades de prevención y control de la comercialización y consumo alimentos y bebidas, con énfasis en pescado y productos de pesca.

6. RECOMENDACIONES EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS


- Las bebidas alcohólicas deberán ser adquiridas en establecimientos y comercializadoras confiables. Desconfíe de los precios bajos.
- Verifique que las etiquetas y sellos de las bebidas alcohólicas estén en buen estado, sin rasguños, enmendaduras, sobre escrituras o impresiones defectuosas.
- Observe que el licor no presente sedimentos o partículas en suspensión.
- Ante cualquier característica no deseable del producto, avise inmediatamente a la autoridad sanitaria (INVIMA, Secretarías de Salud) y/o a la Policía.
- Las bandas de seguridad deben presentar características de no haber sido manipuladas.

www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño - Colombia
Conmutador: 7235428 - 7236928 - 7223031 - 7296125



@EnlázateIDSN

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 8 de 9

- La información declarada tanto en las etiquetas como en envases, tapas y estampillas debe corresponder al mismo producto.

7. PROFESIONALES Y AUXILIARES DE SALUD – DIMENSION DE SALUD AMBIENTAL


- Intensificar la vigilancia sanitaria en los sujetos y objetos de vigilancia, donde se almacene, comercialice, distribuya y expendan pescado y los productos de la pesca.
- Articularse con las autoridades municipales para adelantar operativos de control sanitario a vehículos transportadores de alimentos y expendios de alimentos y bebidas alcohólicas, y otras acciones de IVC, así como la formulación de los planes de contingencia para esta temporada.
- Se recuerda que la vigilancia a ventas en la vía pública solo se podrá realizar cuando éstas cuenten con el acto administrativo donde se indique el permiso del uso del espacio público, autorizado por la Alcaldía. En ventas ambulantes de pescado no autorizadas, las medidas correctivas están a cargo de la policía. La autoridad sanitaria competente apoyará con concepto técnico como peritos.



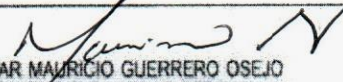
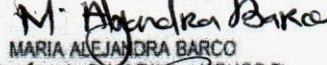

Qué hacer ante una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA

Si después de consumir un producto tiene diarrea abundante, vómito, dolor abdominal, calambres o malestar general, debe consumir bastante agua y acudir inmediatamente al centro de salud más cercano para ser atendido por un médico.

Además, debe informar a la autoridad de salud de su municipio, indicando las personas que consumieron el producto y enfermaron, así mismo el sitio donde se compró o se consumió el producto. Es muy importante el autocuidado y el oportuno reporte.

Cualquier inquietud al respecto, será atendida a través del correo electrónico: ivcalimentosnarino@idsn.gov.co


DIANA PAOLA BALSEIRO ZAMBRANO
 Directora

Proyecto:  JAIME ESTEBAN SANTANDER Profesional Universitario  YOLANDA YANETH URBANO RODRIGUEZ Referente – Programa Alimentos y Bebidas		Revisó:  OSCAR MAURICIO GUERRERO OSEJO Profesional Especializado Salud Ambiental  MARIA ALEJANDRA BARCO Subdirectora de Salud Pública (ADHOC-T)  MANIANA MARITZA DE LA CRUZ Subdirectora de Salud Pública	
Firma:	Fecha: 13/03/2023	Firma:	Fecha: 13/03/2023