



# CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 1 de 7

N° 92

**PARA:** Alcaldes Municipales, Secretarías de Gobierno Municipales, Secretarías o Direcciones Locales de Salud, Administradores de Plazas de Mercado, Personeros municipales, Policía Nacional, funcionarios del 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:** 17 de marzo del 2022.

En el marco de la normatividad sanitaria vigente: Ley 9 de 1979, Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 del 2013, 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 el pescado y productos de la pesca, y otros alimentos cuya comercialización y consumo se incrementa en época de semana santa.



SC-CER98915

## 1. RECOMENDACIONES A 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, así como a los entornos en donde nos encontramos. En este sentido el IDSN realiza las siguientes recomendaciones:

- El pescado y productos de la pesca se deben adquirir en establecimientos reconocidos, que se encuentren vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.
- Verifique que el producto no presente olores desagradables.
- Recuerde que el pescado listo para la venta debe estar eviscerado (sin vísceras), refrigerado o congelado.
- Evite adquirir pescado y productos de la pesca en las ventas ambulantes, el romper la cadena de frío es un riesgo para su salud.
- Promueva las medidas de autocuidado, verifique que la persona que lo atiende en ningún caso presente síntomas de gripa u otra enfermedad.
- No manipule excesivamente los productos alimenticios expuestos en las tiendas y supermercados.



SC-CER98915



Handwritten signature



Instituto  
Departamental  
de Salud de Nariño

## CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 2 de 7

- Lávese las manos, o desinfecte luego de que adquiera los productos.
- Verificar que los establecimientos donde se comercialice estos productos las superficies deben estar limpias y desinfectadas.
- Observe que las personas encargadas de la manipulación del pescado y productos de la pesca mantengan buenas prácticas higiénicas y utilicen indumentaria limpia.
- Para asegurarse que las condiciones de cualquier producto son las adecuadas, es de vital importancia que siempre se analice detalladamente sus características, por ejemplo: para el pescado fresco, escamas unidas y adheridas a la piel, piel brillante, ojos brillantes transparentes y saltones, olor fresco a mar, musculo firme y fresco, el producto debe estar eviscerado.
- El pescado seco debe tener un color amarillo uniforme, sin manchas rojizas o verdosas ni olor a amoníaco, siempre debe estar empacado y rotulado.
- Cuando los pescados tengan escarcha o cristales de hielo dentro del empaque puede significar que han estado almacenados durante mucho tiempo o que fueron descongelados y recongelados nuevamente.
- En cuanto a los crustáceos menores como camarones y langostinos, no deben presentar manchas negras, olor desagradable o desprendimiento entre cabeza y tronco.
- Verificar que los demás productos de mayor consumo en esta temporada como por ejemplo el queso cumplan con los requisitos de rotulado, y este debe ser legible e indeleble (nombre, dirección del fabricante, lote, fecha de vencimiento, peso neto ingredientes, recomendaciones de conservación, y registro sanitario).
- Después de adquirir estos productos recuerde depositarlos en el refrigerador o congelador inmediatamente.
- Para el caso de descongelar, déjelos 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 – ETA.
- Para productos de la pesca envasados y pescados enlatados: es importante leer el rotulado del producto empacado y verificar que cuente con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y legible.
- Productos enlatados: Revise que las latas no presenten abombamientos, hendiduras, rupturas por donde pueda entrar aire o suciedad, golpe y/o óxido. Las latas deben estar

OK

## CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 3 de 7

en buen estado en el momento de su compra. No olvide lavarlas, antes de abrirlas, para evitar contaminación.

- Rechace los productos con fecha de vencimiento caducada.
- 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 de salud en su municipio a recibir orientación).
- Cada persona que intervenga en la comercialización de alimentos debe implementar el lavado de manos de manera adecuada, constantemente, utilizando agua y jabón y/o en su defecto alcohol glicerinado, y en caso de usar guantes igualmente.
- Las personas encargadas de la manipulación de estos alimentos deben estar capacitados, contar con buen estado de salud, buenas prácticas higiénicas y utilizar indumentaria limpia. Deberá portar tapabocas y cambiarlo constantemente.
- El pescado y los productos de la pesca son alimentos de alto riesgo epidemiológico, por tanto, deben estar siempre en temperaturas de conservación. Conserve 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Los expendios de productos frescos, enteros, troceados o fileteados, deberán contar con equipos para almacenamiento exhibición que garanticen la conservación de los productos a una temperatura de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $-4^{\circ}\text{C}$ .



SC-CER98915



SC-CER98915



## CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 4 de 7

### 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.

62

**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 competente. Así mismo, debe portar la guía de transporte de la carne y productos cárnicos comestibles la cual será emitida por la planta de beneficio autorizada, o por establecimientos tales como: acondicionadores, Despostadora, o Distribuidora. Además, 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.

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



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

**5. ALCALDIAS A TRAVÉS DE LOS ADMINISTRADORES DE PLAZAS DE MERCADOS:**

- 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.

- Reforzar las labores de limpieza y desinfección del área común de la plaza. así mismo, garantizar el manejo adecuado de residuos.
- La recolección y almacenamiento de los residuos sólidos se debe hacer en canecas con tapa y en lo posible dotarlas de bolsas para entregar de forma adecuada a la empresa recolectora.
- Evitar que a los recipientes de almacenamiento de residuos tengan acceso los animales domésticos o proliferen los vectores.
- No arrojar residuos sólidos generados en las fuentes de agua, vías públicas y en lotes abandonados esto puede ocasionar focos de insalubridad.
- Las plazas de mercado deben contar con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, y contar con protocolo de bioseguridad que garantice la ventilación al interior del establecimiento, y promueva a través de estrategias de comunicaciones (visuales o auditivas) el lavado y desinfección de manos, distanciamiento físico (esquemas de señalización) y uso obligatorio de tapabocas. Evitar aglomeraciones. Las ventas de pescado en el interior de las plazas de mercado deben garantizar la calidad e inocuidad (no productos expuestos en el suelo o en superficies no higiénicas) de los productos a comercializar, así mismo la cadena de frío.
- Los servicios sanitarios y estaciones de lavado en el interior de las plazas de mercado deberán estar acondicionadas con agua y jabón, y garantizar un buen manejo de los residuos aquí 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 (color, olor). Los tanques o canecas para almacenamiento de agua potable, se deben limpiar y desinfectar periódicamente para garantizar que el agua que contiene no se contamine.

### 6. 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.





# CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

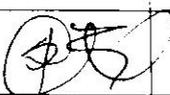
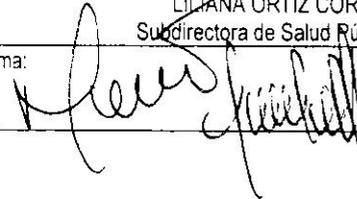
FECHA: 23-08-2013

Página 7 de 7

- 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 apoyara con concepto técnico como peritos.

Ante alguna inquietud al respecto, será atendida a través del correo electrónico: [ivcalimentosnariño@idsn.gov.co](mailto:ivcalimentosnariño@idsn.gov.co), línea celular: 301 6575908, 3184320332, 3136284326.

  
**DIANA PAOLA ROSERO ZAMBRANO**  
 Directora

Proyecto: <i>Angela María Caranguay</i> ANGELA MARIA CARANGUAY RODRÍGUEZ SILVIA ANGELICA RODRIGUEZ DELGADO Profesional Universitario	Revisó: OSCAR MAURICIO GUERRERO OSEJO Profesional Especializado Salud Ambiental LILIANA ORTIZ CORAL Subdirectora de Salud Pública E
Firma: 	Fecha: 28/03/2022
Firma: 	Fecha: 28/03/2022



SC-CER98915



CO-SC-CER98915



