

CIRCULAR EXTERNA
DAB 4150-3998-20

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORIA: ESPECIAL, 1, 2 Y 3 QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DE: DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ASUNTO: ORIENTACIÓN TÉCNICA PARA ADELANTAR LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) A MAQUINAS AUTOMÁTICAS DE PREPARACIÓN Y DISPENSACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO UBICADAS EN ESTABLECIMIENTOS QUE NO SON DE PREPARACIÓN, EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COMO HOSPITALES, CENTROS MÉDICOS, CONCESIONARIOS, AEROPUERTOS, OFICINAS, GIMNASIOS, ENTRE OTROS.

COMPETENCIA

De conformidad con lo establecido en la Resolución 1229 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima ejerce funciones como agencia sanitaria nacional.

Mediante la Circular 046 de 2014, el Ministerio de Salud y Protección Social definió responsabilidades en cabeza del Invima como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud frente a las acciones de Inspección Vigilancia y Control de alimentos y bebidas; dentro de las que se encuentra la de "3.4. *Establecer y remitir a las Entidades Territoriales de Salud, los procesos y procedimientos que sirvan como herramienta para comunicar la información actualizada que sea obtenida en el desarrollo de las actividades de IVC, con el fin de articular las demás autoridades que deban intervenir en la cadena productiva de alimentos y bebidas*".

Posteriormente, mediante la Circular 046 de 2016, el Ministerio de Salud definió entre las nuevas responsabilidades del Invima, la de "1.2.9. *Desarrollar el procedimiento de articulación y coordinación entre las autoridades sanitarias para la IVC, durante la comercialización de alimentos y bebidas*".

Bajo esta normativa, el Invima imparte orientación técnica a las entidades territoriales de salud (ETS) del orden departamental, distrital y municipal categoría: especial, 1, 2 y 3 para adelantar las actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) durante la comercialización de alimentos y bebidas.

ANTECEDENTES

En los últimos años, el mundo ha tenido un gran desarrollo tecnológico y comercial, durante el que han aparecido las denominadas máquinas automáticas de preparación y dispensación de alimentos y bebidas, las cuales son ubicadas en lugares cuya actividad principal es diferente a la preparación, exhibición, servido y comercialización de alimentos y bebidas, pero que cuentan con un gran flujo de potenciales consumidores, como aeropuertos, hospitales, centros de educación, concesionarios, oficinas, entre otros.

Las máquinas automáticas de preparación y dispensación de alimentos y bebidas, presentan una gran variedad respecto a su funcionamiento. Actualmente se encuentran: máquinas dispensadoras de alimentos preempacados, máquinas freidoras y dispensadoras de empanadas, máquinas de preparación y dispensadoras de bebidas calientes como café, máquinas de preparación y dispensadoras de jugos, entre otras.

Esta modalidad de comercialización puede representar un riesgo para los consumidores, si se altera la inocuidad del producto al no cumplir con lo dispuesto en la normatividad sanitaria, puesto que los productos pueden contaminarse con procesos inadecuados (limpieza y desinfección, tiempos y temperatura de preparación (cocción), mantenimiento, entre otros) y deteriorarse si no se le brindan las condiciones de conservación requeridas.

No obstante, se han presentado diferencias respecto a las actividades de Inspección, Vigilancia y Control que se realiza a estas máquinas por parte de las Entidades Territoriales de Salud, por lo que se originó la necesidad de brindar orientación técnica con el fin de unificar las exigencias formales a los vigilados.

Por lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima se permite realizar las siguientes aclaraciones:

Inspección a máquina para preparación y/o dispensación de alimentos y bebidas para consumo humano

Teniendo en cuenta lo establecido en el literal C del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007

“Corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, del transporte asociado a dichas actividades”.

La Resolución 2674 de 2013 en su artículo 4 en definiciones establece:

- *“CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada”.* Subraya fuera de texto
- *“EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano”.*
- *“MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos”*
- *“RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos”.*

Bajo las anteriores consideraciones, se tiene que el personal encargado del mantenimiento y el llenado de las máquinas se consideran manipuladores de alimentos y por ende deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria. De igual forma, el sitio donde se ubique el equipo deberá cumplir con la legislación sanitaria.

Al tratarse de una *“máquina para preparación y/o dispensación de alimentos y bebidas”*, al momento de realizar las actividades de vigilancia se debe dar cumplimiento a los siguientes aspectos:

1. VIGILANCIA

- Las máquinas de preparación y/o dispensadoras de alimentos serán objeto de vigilancia por parte de la autoridad sanitaria correspondiente de la jurisdicción donde se encuentren ubicadas.
- Los establecimientos que abastecen las máquinas preparación y/o dispensadoras de



La salud
es de todos

Minsalud

alimentos y bebidas deberán estar vigiladas por la autoridad sanitaria correspondiente de la jurisdicción donde se encuentren ubicados.

- En el control de proveedores, se debe verificar que el producto proceda de un establecimiento vigilado por la autoridad sanitaria con concepto sanitario favorable.
- La instalación correcta y la ubicación de los equipos en el establecimiento de alimentos son factores importantes que se deben considerar para la facilidad de la limpieza con el fin de prevenir la acumulación de residuos y la atracción de insectos y roedores.
- Para máquinas de preparación y/o dispensación de alimentos y bebidas, las actividades de preparación de los alimentos pueden exponerlos a un entorno que puede generar su contaminación. Durante la preparación, los alimentos deben tener la misma protección que tienen durante el almacenamiento. Entre las fuentes de contaminación del entorno se encuentran las salpicaduras de las operaciones de limpieza, goteos de las ventilaciones del aire acondicionado en altura o el aire de una atmósfera no controlada.
- Se debe tener en cuenta lo establecido en el Comunicado No 4000-0277-19, en cuanto a la que la comercialización de alimentos y bebidas en establecimientos cuya actividad principal es el expendio de medicamentos debe ser autorizada previamente por las Entidades Territoriales de Salud de orden departamental o distrital de acuerdo a la jurisdicción. Adicionalmente, se recuerda que en estos establecimientos no se permite la preparación de alimentos ni la comercialización de alimentos que no estén pre empacados, en caso de evidenciar esta labor se debe notificar a la Entidad Territorial de Salud del Orden Departamental.

2. ASPECTOS TÉCNICOS GENERALES

Las máquinas de preparación y/o dispensación de alimentos deben contar con un diseño sanitario¹ con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- Las superficies de la máquina deben estar construidas en materiales aptos para el contacto para alimentos dando cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 y demás normas específicas que apliquen de acuerdo al tipo de material de la superficie.

¹ Resolución 2674 de 2013. "DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos."



La salud
es de todos

Minsalud

- Las superficies de los equipos donde se desarrollen labores de preparación (fritura, cocción, calentamiento, entre otras) que tienen contacto con los alimentos se deben mantener sin restos de grasa incrustada ni otras acumulaciones de suciedad.
- Las superficies de los equipos que no tienen contacto con los alimentos se deben mantener sin acumulaciones de polvo, suciedad, residuos de alimentos ni otros restos.
- Los alimentos que se exhiben y venden de manera preempacada o preenvasada son procesados y deben contar con las autorizaciones de comercialización (Registro, Permiso o Notificación sanitaria) emitidas por el Invima.
- Para los productos exhibidos que requieren condiciones de conservación como refrigeración, el equipo debe contar con instrumentos para la medición de la temperatura, que deben garantizar la confiabilidad de las mediciones al encontrarse relacionados con la inocuidad del producto, adicional de contar con los registros de control de temperaturas y mecanismos para que cuando haya una falla en la temperatura la máquina no dispense los alimentos o alerte a los consumidores, garantizando que los productos no sean consumidos
- Las máquinas dispensadoras diseñadas para almacenar bebidas para servir en envases hechos de productos de papel, deben tener dispositivos de desviación y bandejas o sumideros de retención para los goteos de los envases o dispensador. Debe tener un dispositivo de apagado automático que detenga el funcionamiento de la máquina antes de que se rebase el recipiente de desechos.
- Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas automáticas de preparación y/o dispensación de alimentos y bebidas se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente. En todo caso, se debe garantizar que no se comercialicen productos vencidos.
- Tener en cuenta que todos los alimentos y bebidas que se exhiben y venden de manera preempacada o preenvasada deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Recordar que la Resolución 2674 de 2013 prohíbe la exhibición y venta de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.²
- Las máquinas de preparación y/o dispensadoras de alimentos y bebidas para consumo humano deben cumplir con la normatividad sanitaria referente a la publicidad que se realice en las mismas, en tal sentido *"se prohíbe hacer alusión a propiedades medicinales, preventivas o*

² Parágrafo 2 Artículo 31 de la Resolución 2674 de 2013



La salud
es de todos

Minsalud

curativas, nutritivas o especiales que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento o de la bebida³.

2.1 Máquinas de preparación de alimentos y bebidas

Los establecimientos que abastecen las máquinas que están diseñadas para la preparación de alimentos, serán responsables de su mantenimiento de modo tal que los productos y funcionamiento no signifiquen un riesgo para la salud. En las máquinas de preparación deberá colocarse un letrero visible para los consumidores en el que se identifique el establecimiento que las abastece, dirección y teléfono de contacto.

- Las superficies de la máquina deben estar construidas en materiales aptos para el contacto para alimentos dando cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 y demás normas específicas que apliquen de acuerdo al tipo de material de la superficie.
- Las superficies de los equipos donde se desarrollen labores de preparación (fritura, cocción, calentamiento, entre otras) que tienen contacto con los alimentos se deben mantener sin restos de grasa incrustada ni otras acumulaciones de suciedad.
- Las piezas de corte o perforación de los abrelatas se deben mantener afiladas para minimizar la generación de fragmentos de metal que puedan contaminar los alimentos al momento de abrir el envase.
- Para máquinas de preparación y algunas de servido, normalmente los productos, previos a la preparación (freído, cocción, etc.) requieren condiciones de conservación como refrigeración o congelación, por lo que el equipo debe garantizar las temperaturas requeridas por los alimentos y contar con instrumentos para la medición de la temperatura.
- Las máquinas deben garantizar las temperaturas y tiempos de la preparación (freído, cocción, entre otras), los cuales deben contar con los instrumentos para las mediciones al encontrarse relacionados con la inocuidad del producto, adicional de contar con los registros de control de temperaturas y mecanismos para que cuando se presente una falla en la temperatura o tiempos la maquina no dispense los alimentos o alerte a los consumidores, garantizando que los productos no serán consumidos.
- Durante la visita se debe verificar contra la ficha técnica que la máquina de preparación y/o dispensación garantice que la ejecución (cocción, preparación) del producto se dé dentro de los tiempos y temperaturas determinadas por el fabricante para su uso. Así como tener en

³ Ley 9 de 1979 Artículo 272

cuenta controles y tiempos definidos para el cambio o garantía de vida útil de productos como el aceite para freído, la leche u otra materia prima de alto riesgo y su uso no implica riesgo sobre la inocuidad del producto.

- En las máquinas de freído se debe contar con controles y protocolos que garanticen el cambio de aceites para prevenir la generación de toxinas.
- El diseño de este tipo de máquinas debe estar construida de forma tal que no permita posibles anidamientos o ingresos de plagas.
- Debe garantizar que el área de almacenamiento de material de empaque y de materia prima cumpla con las condiciones sanitarias y requisitos de las mismas.
- Se debe contar con los programas de saneamiento básico estipulados en la legislación sanitaria, en especial referente a limpieza y desinfección y mantenimiento de la máquina.

3. Instrumentos

En lo que respecta al instrumento a utilizar para la inspección teniendo en cuenta la modalidad de funcionamiento, tenemos:

1. Si se trata de una máquina de preparación y dispensación de alimentos y bebidas y es necesario verificar que esta preparación y venta garantiza la inocuidad del producto, se debe aplicar el "ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS"
2. Si se trata de una máquina dispensadora de alimentos empacados y no hay ningún tipo de preparación se debe aplicar el "ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".

Cordialmente,



CARLOS ALBERTO ROELES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Revisó: Alba Rocío Jiménez Tovar
Vo. Bo Jurídico: Verónica del Castillo Manotas.

