

**CIRCULAR EXTERNA
4000-3616-18**

PARA	Funcionarios de las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal que realizan actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) de alimentos y bebidas.
DE	Dirección de Alimentos y Bebidas.
ASUNTO	Orientación técnica para adelantar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) en la verificación de la comercialización de alimentos a granel.

La presente circular brinda las orientaciones técnicas para la verificación, por parte de las Entidades Territoriales de Salud, de la comercialización de alimentos a granel (tales como confitería, granos, cereales, azúcar, entre otros), es decir, sin envase o empaque previo por parte del comercializador para exhibición.

Los alimentos a granel se exhiben en grandes recipientes, para que los clientes sean quienes los reempaquen o reenvasen en bolsas plásticas u otro tipo de empaque que el expendio tenga dispuesto para este fin. Posteriormente los productos son pesados y se facturan normalmente respecto al peso registrado.

Esta modalidad de comercialización puede representar un riesgo para los consumidores si no se cumple con las Buenas Prácticas de Manufactura dispuestas en la normatividad sanitaria, debido a que los productos están expuestos a diversas situaciones como por ejemplo que los clientes introducen las manos contaminadas en los exhibidores, los niños identifican los recipientes como objeto de juego, reciben contaminación del exterior, entre otros.

Teniendo en cuenta que la Resolución 5109 de 2005 define y establece:

“...ALIMENTO FRACCIONADO: Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor.”

ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO: Es todo alimento que en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden...”

El Artículo 7. Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados: Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su

posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener 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 de duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5º de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

Parágrafo. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra".
(Subrayado fuera de texto).

Teniendo en cuenta lo expuesto, al momento de la inspección sanitaria a los establecimientos en los que se expendan alimentos a granel es importante tener 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.
6. La Resolución 2154 de 2012 prohíbe 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.
7. 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, expendida, importe o exporte en el país, prohíbe el reempaque de leche en polvo. El empaque de la leche en polvo sólo se podrá realizar en los establecimientos donde se procesa con autorización sanitaria.

8. 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 reempacada o reenvasada deberán estar rotulados y contener información específica. En este 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.

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, la 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 expendo de alimentos.

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.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Diana Giselle Castro Uruña 

Revisó: Alba Rocío Jiménez Tovar  Jeimmy Magaly Prieto León  Fabio Ramírez Villegas _____ Wilmer Humberto Fajardo Jiménez _____