



COMUNICADO EXTERNO

4000-3312-20

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORÍA 1, 2, 3 y ESPECIAL.

DE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA.

ASUNTO: RECOMENDACIONES PARA LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE HUEVO EN CÁSCARA PARA CONSUMO HUMANO EN COMERCIALIZACIÓN Y USO EN EL SECTOR GASTRONÓMICO

FECHA DE EMISIÓN Junio 08 de 2020

1. Antecedentes:

El huevo es un alimento de alto consumo en la población de acuerdo a la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia ENSIN 2010, los alimentos de mayor consumo en la alimentación complementaria de niños menores de 3 años son cereales, líquidos no lácteos y fuentes de proteína entre las que se encuentra el huevo y una de cada 7 gestantes NO come carne o huevos diariamente (13,4%),

En el país a diferencia de otros productos, el huevo no tiene un reglamento técnico sobre los requisitos emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, sin embargo, en la Ley 9 de 1979 Título V. para alimentos se establece requerimiento sanitario para "Huevos" y en la Resolución 719 de 2015 el "huevo fresco" es clasificado como alimento de mayor riesgo en salud pública

Con base a lo establecido en la Ley 1122 de 2007, artículo 34, en los eslabones de la granja a la mesa las autoridades sanitarias en el marco de las competencias ejercen actividades en pro de la calidad e inocuidad de los alimentos para la protección de salud pública, por tanto deficiencias en las Buenas Prácticas desde la producción primaria hasta el punto de consumo puede aumentar la probabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos por contaminación con microorganismos patógenos como la salmonella, además de otros patógenos entéricos, u otros contaminantes, en especial en la población vulnerable como tercera edad, infantil y personas inmunocomprometidas.

Con base en lo anterior, el presente comunicado tiene como objeto proporcionar orientación para las acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario del huevo en cáscara para consumo humano así como la verificación de la disposición de las bandejas (cubetas) de huevo en sitios competencia de las Entidades Territoriales de Salud desde el transporte,

MY



La salud
es de todos

Minsalud

recepción, almacenamiento, (manipulación, clasificación, envasado bodegas de almacenamiento competencia de las ETS) y distribución hasta el punto de consumo,

2. Marco legal

- Ley 9 de 1979 *"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"*
- Resolución 5109 de 2005 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."*, en caso de aplicar.
- Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*
- Resolución 719 de 2015 *"Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública."*
- Resolución 683 de 2012 *"Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano"*
- Resolución 4143 de 2012 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional."*
- Resolución 834 de 2013 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano."*

3. Definiciones

Para el desarrollo del siguiente documento se relacionan las siguientes definiciones:

- **Alimento alterado.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración. (Artículo 3, Resolución 2674 de 2013)
- **Alimento de mayor riesgo en salud pública.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. (Artículo 3, Resolución 2674 de 2013)
- **Buenas prácticas de manufactura.** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se



disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Artículo 3, Resolución 2674 de 2013)

- **Higiene de los alimentos.** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (Artículo 3, Resolución 2674 de 2013)
- **Huevo para consumo humano:** producto de la ovulación de las aves de corral que se destina para consumo humano¹
- **Huevos rotos/que gotean:** huevos que presentan grietas tanto en la cáscara como en la membrana, que dan lugar a la exposición de su contenido.²
- **Vida útil:** el período durante el cual el huevo o el producto de huevo conserva su inocuidad e idoneidad.³

4. Manejo de huevo para consumo humano

El marco legal colombiano establece en la Ley 9 de 1979 lo siguiente:

“Artículo 402. Los huevos no aptos para el consumo humano, que pueden ser destinados para otros fines, serán desnaturalizados empleando sistemas aprobados por el Ministerio de Salud”.

Así mismo, en armonía con lo dispuesto en el *Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CAC/RCP 15-1976)* del Codex (CAC/RCP 15-1976), entre los huevos no aptos para consumo humano se incluyen: a) Huevos de incubadora o fértiles b) Huevos rotos o quebrados (que gotean o que la cáscara presente perforaciones o rupturas) c) Huevos que presenten olores o apariencia no característica (puede significar, descomposición a causa de bacterias u hongos). d) Huevos con presencia de heces en su Cáscara e) Huevos almacenados para incubación por suficiente tiempo para perjudicar la inocuidad e idoneidad.

Por lo tanto en caso de identificar en sitios de su competencia este tipo de huevos no aptos para el consumo humano, la autoridad sanitaria debe aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar acorde al tipo de producto.

Así mismo, es importante que en comercialización no se realice recambio de huevo entre bandejas (cubetas) que afecten la trazabilidad.

4.1 Almacenamiento de huevo

El almacenamiento de los huevos debe ser en condiciones que no afecten la inocuidad y calidad, por tanto, es importante la verificación de lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 256 *“Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su*

¹ Resolución 6251 de 2014, artículo 3 emitida por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA

² CAC/RCP 15 – 1976 Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo” del Codex Alimentarius

³ CAC/RCP 15 – 1976 Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo” del Codex Alimentarius



La salud
es de todos

Minsalud

contaminación y se asegure su correcta conservación. PARAGRAFO. Los depósitos de materias primas y productos terminados para alimentos y bebidas ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada no se presenten peligros de contaminación para los productos”

4.2 Empaque de huevo

Los huevos son transportados y almacenados en empaques (bandejas o cubetas) de huevo y pueden ser destinados como materia prima o producto terminado para venta, por tanto:

- **Huevo como materia prima**, aplicará la Resolución 5109 de 2005, artículo 12 *“parágrafo 4o. Cuando por condiciones de empaque y manejo de volúmenes, se dificulte el rotulado de materias primas de alimentos, nacionales o importadas, el fabricante o comercializador debe contar con un sistema de registro que contenga la información requerida en la presente disposición”*.
- **Huevo para venta directa al consumidor**, este podrá realizarse a granel siguiendo las orientaciones de la Circular Externa 4000-3616-18 – *“Orientación técnica para adelantar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) en la verificación de la comercialización de alimentos a granel”* las cuales están disponibles en la página web del Invima en el siguiente link: <https://www.invima.gov.co/documents/20143/1298143/circular-externa-4000-3616-18-Alimentos-a-Granel.pdf/d4d2e51c-6cc8-eca0-a042-958c99a486d3?t=1563214163513>

En caso de tratarse de huevo en bandeja (cubeta) con empaque secundario (por ejemplo termoencogible microperforado o de PET u otro plástico con o sin tapas) es una presentación comercial (unidad de venta) empacada con fines de comercialización para consumo humano y deberá estar rotulada o etiquetada acorde a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005; es de aclarar al ser un alimento natural que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación que no requiere autorización de comercialización (Registro sanitario) acorde a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 y artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

4.3 Transporte

Esta etapa debe realizarse de manera que se reduzca al mínimo el daño causado al huevo o a la cáscara y se evite la contaminación cruzada por tanto, el transporte de este, debe dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 y tener en cuenta el numeral 6 dispone *“Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando*

AN



se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada."

Por lo expuesto al transportar otros alimentos con un producto crudo como lo es el (huevo para consumo humano), este último deberá garantizar que cuenta con una separación física y sanitaria que evite la contaminación cruzada

Para el caso que se identifique huevo para consumo humano transportado bajo condiciones de refrigeración debido a indicaciones del fabricante, desde el punto de vista sanitario se encuentra bajo una cadena de frío, condición que tendrá que conservarse en resto de la cadena hasta su consumo, lo que conllevaría a un rotulado que comunique la condición de refrigeración.

5. Manejo de bandejas (cubetas) o empaques de huevo

1. La Ley 9 de 1979 "por la cual se dictan Medidas Sanitarias" en el artículo 289 establece:

"Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor.

Parágrafo. En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección, como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación"

2. Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.", en el artículo 17 estipula:

"Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación".
3. En el parágrafo del artículo 6 de prohibiciones del Resolución 683 de 2012 " Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" establece:

"Se prohíbe el uso y empleo de recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio



La salud
es de todos

Minsalud

o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza

4. La Resolución 4143 de 2012 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.*" en el artículo 14 estipula dentro de prohibición de reusar envases plásticos:

"Salvo en los casos que la autoridad sanitaria nacional lo autorice, se prohíbe reusar envases plásticos para el contacto con alimentos y bebidas del mismo o distinto tipo que los originales"

5. Así mismo teniendo en cuenta que las bandejas de cartón moldeado son las usualmente usadas en huevos para estas aplica la Resolución 834 de 2013 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano."*

Por lo expuesto, para los huevos que se venden a granel o de uso en el sector gastronómico, estos normalmente están empacados en las bandejas o cubetas de cartón moldeado o en material plástico no reutilizable, por lo cual una vez se desocupen se deben disponer como un residuo para evitar la contaminación cruzada y posible presencia de plagas, si en el municipio o ciudad implementan política de reciclaje debe realizarse acorde a la práctica establecida.

Para las bandejas plásticas reutilizables, estas una vez desocupadas deben ser lavadas y desinfectadas según los protocolos que defina el establecimiento. No obstante, de acuerdo al deterioro de la bandeja, se deberá generar el cambio de estas.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Adriana Pérez Posada

Aprobó: Alba Rocío Jiménez Tovar

Maria Claudia Jimenez Moreno X

Andrés Felipe Ruiz León