



## Información de Interés

### **Recomendaciones para consumo de bebidas alcohólicas y alimentos en las fiestas de Navidad y fin de año**

**Bogotá D.C., 13 de diciembre de 2022.** En ocasión a las celebraciones decembrinas y la llegada del año nuevo, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, emite las siguientes recomendaciones al momento de comprar y consumir bebidas alcohólicas y/o productos alimenticios, con el propósito de evitar riesgos en la salud de los consumidores.

#### **Realice la compra de alimentos y bebidas alcohólicas en establecimientos de confianza.**

Evite comprar alimentos y bebidas alcohólicas en la calle, en los servicios públicos de transporte o en establecimientos donde se observan malas condiciones de limpieza o no se garanticen las condiciones de almacenamiento de los alimentos ofertados. El consumidor debe ser consciente y responsable, por tanto, debe comprar en establecimientos de comercio formal. Al no hacerlo puede poner en riesgo su salud y la de su familia.

#### **Tenga en cuenta estas recomendaciones para evitar intoxicaciones con bebidas alcohólicas:**

- Desconfíe de bebidas alcohólicas con precios más bajos comparados con los ofertados regularmente en el mercado, ya que puede tratarse de un licor fraudulento o adulterado.
- Asegúrese que el producto tenga registro sanitario vigente.
- Revise los envases y el rotulado antes de consumir licores, deberán corresponder con el licor envasado.
- Asegúrese que las etiquetas tengan la siguiente información: nombre y dirección del fabricante e importador, contenido neto, grado alcohólico y declaración de leyendas sanitarias (*"El Exceso de Alcohol es Perjudicial para la Salud y "Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad"*).
- Sospeche de etiquetas que presenten características y colores que no le son propios, se encuentren deterioradas, se rasguen fácil o pierda su color al tacto.
- Recuerde la importancia de cerciorarse de la integridad de los sellos y precintos (en bebidas que los tengan).
- Si va a consumir licor en un establecimiento, exija que la botella sea abierta en su presencia.



- Sospeche de bebidas alcohólicas con características extrañas, de apariencia turbia, con sólidos suspendidos o sabores u olores no característicos. Se sugiere mover en sentido rotatorio la botella para confirmar las características del líquido.
- No consuma bebidas destiladas producidas en alambiques o de otras formas artesanales.
- Evite los cócteles que combinan dos o más tragos fuertes y en lo posible, tome un solo tipo de bebida, esto hará más fácil saber qué tanto alcohol se ha consumido.
- Una vez consumida la bebida alcohólica, destruya la etiqueta.
- Si al consumir licor se presenta sintomatología como visión doble, dolor de cabeza y mareo, evite automedicarse, diríjase de manera inmediata al médico.

### **Tenga en cuenta estas recomendaciones para la compra de alimentos**

- Evite comprar pescados, pollo, jamones, pernils y embutidos en general, que tengan escarcha o cristales de hielo. Tenga en cuenta que esto puede suceder cuando han estado almacenados durante mucho tiempo o se descongelaron y congelaron nuevamente.
- Los productos cárnicos y lácteos no deben presentar características físicas como: pérdida de vacío en productos que posean este empaque, escurrimientos, olores y colores no propios del producto y líquido pegajoso en la superficie del producto.
- Cuando realice de manera conjunta adquisición de alimentos que requieran y no requieran refrigeración, preferiblemente deje para el final la compra de aquellos que por su naturaleza deben mantener la refrigeración, evitando así el deterioro y/o desarrollo de bacterias u otros microorganismos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.
- Después de la compra de los alimentos refrigerados y congelados, como el pescado, el pollo, la carne, los jamones, las salchichas, los quesos y los lácteos, almacene en la nevera o el congelador lo más pronto posible evitando pérdida de frío.
- Verifique que los productos enlatados estén en buen estado. No deben presentar abombamientos, hendiduras, rupturas, suciedad, golpes u óxido.
- Si no va a consumir la totalidad de un producto enlatado, retírelo de la lata, guárdelo en un recipiente con tapa y consérvelo en refrigeración.
- Revise el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados y empacados.
- Verifique que se indique un registro sanitario, permiso o notificación sanitaria.
- Evite congelar y descongelar sucesivamente los alimentos, ya que puede facilitar la proliferación de microorganismos y/o su contaminación.
- No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador. Los alimentos sobrantes no deben guardarse en el refrigerador durante más de 3 días y no se deben recalentar más de una vez, es por esto por lo que es importante calentar sólo las porciones de los alimentos que se van a servir o consumir.



### **Verifique la fecha de vencimiento**

- La fecha de vencimiento debe leerse claramente.
- No compre, ni consuma productos vencidos.
- Tenga en cuenta el tiempo que tiene previsto para realizar el consumo así evitará la compra de alimentos que puedan expirar en el almacenamiento.

### **Acciones para ejecutar en un evento de enfermedad transmitida por alimentos**

- Por lo general la sintomatología asociada a estos eventos tienen en común los siguientes síntomas: dolor de estómago, náuseas, vómitos, diarrea, rasquiña o ronchas, malestar general.
- Llame o acuda al servicio de salud si se presenta uno o más síntomas.
- Responda atenta y claramente las preguntas realizadas por el personal de salud y las autoridades sanitarias presentes en el servicio de salud.
- Facilite la atención de los primeros auxilios.
- No se auto medique.

Si usted tiene alguna duda sobre el registro sanitario de bebidas alcohólicas y/o alimentos puede verificar la información en la página del Invima en el siguiente enlace: [https://consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg\\_enca\\_bcum.jsp](https://consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg_enca_bcum.jsp)

### **Recomendaciones generales**

- Denuncie ante las autoridades competentes como la Policía Nacional, Invima, y Secretarías de Salud u otras entidades de control, cualquier irregularidad sobre la producción y comercialización ilegal de bebidas alcohólicas y alimentos.
- Avise lo antes posible cualquier hecho irregular a las autoridades competentes en relación con estas alertas y tenga en cuenta que, en virtud del principio de solidaridad social (art. 95 numeral 2° de la Constitución Política), la denuncia o comunicación oportuna de un hecho de esta naturaleza puede salvar una vida o evitar un daño irremediable en la salud o en la integridad física de una persona.
- En caso de tener información sobre productos que están bajo alertas sanitarias o si requiere más información, comuníquese con la entidad a la línea telefónica en Bogotá (+57) (601) 7422121 ext. 4500 o al correo electrónico: [alertas\\_alimentos@invima.gov.co](mailto:alertas_alimentos@invima.gov.co)