

## COMISIÓN REVISORA

### SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

#### ACTA SESIÓN EXTRAORDINARIA

10 de Abril de 2014

#### ORDEN DEL DÍA

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM
2. TEMAS A TRATAR
3. VARIOS

#### DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

##### 1. VERIFICACIÓN DE QUÓRUM

Siendo las 08:00 a.m. se da inicio a la sesión extraordinaria de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora, en la sala de reuniones de la Dirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas, previa verificación del quórum:

Dr. Salomón Ferreira Ardila  
Ing. Adriana Esperanza Martínez Perilla  
Ing. Luz Indira Sotelo Díaz  
Dra. Cecilia Helena Montoya Montoya  
Dra. Judith Eufemia Pardo

Participa en la sesión Fernando Vargas Montaña del Grupo Técnico de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Alimentos y Bebidas.

Acta Sesión Extraordinaria del 10 de Abril de 2014

A solicitud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, participan durante toda la sesión en calidad de invitados John Paéz, Camilo Becerra, Johana Parra, Daniel Rubio, Cristina Olarte y Giovanni Cifuentes, funcionarios de la Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social.

## 2. REVISIÓN DEL ACTA ANTERIOR

No Aplica.

## 3. TEMAS A TRATAR

El objetivo de esta sesión extraordinaria es definir la propuesta de clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública, atendiendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la comunicación del Ministerio de Salud y Protección Social con radicado 201421400342581.

## CONSIDERACIONES

El Ministerio de Salud y Protección Social, hace presentación de las siguientes consideraciones para determinar la clasificación de alimentos, dentro de la cual incluye nueve variables:

- V1. Actividad Acuosa
- V2. pH
- V3. Requiere cadena de frio,
- V4. Vida útil
- V5. Población objeto
- V6. Frecuencia de consumo
- V7. Alimentos listos para el consumo
- V8. Frecuencia de ETAS
- V9. Detección sustancias químicas.

Se hace una comparación entre los criterios presentados los cuales se visualizan en el siguiente cuadro:

Acta Sesión Extraordinaria del 10 de Abril de 2014

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 68D N.º 17-11/21  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

Variable	✓ INVIMA	MINISTERIO x
V1= actividad de agua.	✓ x	Doble ponderación. x
V2= pH.	✓ x	Doble ponderaciónx
V3= control de temperatura.	Condiciones de Conservación	Control en proceso y posterior. x
V4= vida útil.		X
V5= población objeto.	✓ X	Doble ponderación. X
V6= consumo.		De acuerdo ENSIN 2010. X
V7= alimentos listos para el consumo.		Doble ponderación. X
V8= frecuencia de ETAS.		De acuerdo a INS. X
V9= detección de sustancias químicas en alimentos.		De acuerdo a los resultados de los programas. X
V10. Origen del producto	✓ (Importado si o no )	

Luego de su estudio y análisis la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas de la Comisión Revisora – SEABA concluye:

**I. Incluir las siguientes variables:**

V1. Actividad Acuosa –Aw

V2. pH (acidez o alcalinidad)

V3. Condiciones de Conservación (Requiere o no cadena de frío, o condiciones específicas de empaque y conservación).

V4. Contenido de nutrientes (Agua, proteínas, grasas, carbohidratos)

Acta Sesión Extraordinaria del 10 de Abril de 2014

V5. Población objeto (De acuerdo a la normatividad establecida por MSPS).

V6. Presencia de sustancias químicas contaminantes, fuera de Límites Máximos de residuos y Niveles Máximos establecidos por la legislación sanitaria vigente”.

V7. Frecuencia de ETAS.

II. **No se consideraron las variables: Vida útil del producto, Frecuencia de consumo y alimentos listos para el consumo y origen del alimento.**

III. **Se ponderaron las variables de la siguiente forma:**

V1- 15%; V2- 15%; V3- 20%; V4 -20%; V5- 15%; V6-5%; V7-10%.. Total 100%

IV. **Los intervalos de calificación de cada variable se categorizaron en:**

V1. En una escala de 1 a 3; en donde 1: No influye en la inocuidad del producto; 2: Influye parcialmente sobre la inocuidad del producto; 3: Influye significativamente sobre la inocuidad del producto.

V2. Se califica con 1 cuando no influye en la inocuidad del producto; con 2 cuando influye significativamente sobre la inocuidad del producto.

V3. Puntaje para calificación de condiciones de conservación: Una escala de 1 a 3, donde 1 se otorga para aquellos alimentos que no requieren en ningún momento cadena de frío para su conservación; 2 para aquellos alimentos que no requieren cadena de frío pero si conservar condiciones de hermeticidad de sus envases hasta el consumo final; 3 alimentos que por sus características requieren siempre cadena de frío hasta su consumo final.

V4. Puntaje para la clasificación: Se califica 3 cuando el alimento contiene leche, carne, huevo, pescado, o sus derivados, vitaminas y minerales de acuerdo a un requisito sanitario de carácter obligatorio; con 2 cuando se trata de aguas envasadas, sino corresponde a uno de los anteriores califique con 1.

V5. Puntaje para calificación de Población Objeto: Se califica con 1 cuando se trata de alimentos que pueden ser consumidos por cualquier tipo de consumidor y con 2 para aquellos alimentos dirigidos a poblaciones de régimen especial o cuando el alimento presenta laguna restricción para una población en particular.

V6. Puntaje para presencia de sustancias químicas contaminantes, fuera de Límites Máximos de residuos y Niveles Máximos establecidos por la legislación sanitaria vigente., donde 2 se otorga cuando el alimento tiene posible presencia de contaminantes químicos por encima de los valores establecidos por la legislación sanitaria vigente y 1 se otorga para cuando no supera los límites establecidos en la legislación sanitaria vigente.

Acta Sesión Extraordinaria del 10 de Abril de 2014

V7. Frecuencia de ETAS, donde 2 se otorga a aquellos alimentos asociados a reportes con ETAS y 1 cuando los alimentos no están asociados con reportes de ETAS.

## CONCEPTO

La SEABA define la clasificación de alimentos de acuerdo al riesgo, con base en los grupos de alimentos establecidos por el Codex Alimentarius. Se anexa la tabla correspondiente.

La propuesta elaborada por la SEABA será enviada al Ministerio de Salud y Protección Social, para dar cumplimiento al artículo 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Siendo las 6:45 p.m. del 10 de Abril de 2014, se da por terminada la sesión extraordinaria y se firma por los que en ella intervinieron:

---

SALOMÓN FERREIRA ARDILA  
Miembro SEABA

---

ADRIANA MARTÍNEZ PERILLA  
Miembro SEABA

---

CECILIA HELENA MONTOYA MONTOYA  
Miembro SEABA

---

LUZ INDIRA SOTELO DÍAZ  
Miembro SEABA

---

JUDITH EUFEMIA PARDO HERRERA  
Miembro SEABA

---

HARRY ALBERTO SILVA LLINAS  
Director de Alimentos y Bebidas  
Secretario Técnico de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas  
de la Comisión Revisora

Acta Sesión Extraordinaria del 10 de Abril de 2014