

# Alimentos infantiles

---

## 1. Soporte legal

- ◆ Ley 9ª de 1979, Código sanitario nacional.
- ◆ Resolución 11488 del 22 de agosto de 1984, por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidas y de los alimentos o bebidas de uso dietético.
- ◆ Decreto 3075 de diciembre de 1997, por el cual reglamentan las condiciones generales y específicas de los establecimientos que manipulan alimentos.

## 2. Definiciones

### Alimentos infantiles

Productos higienizados, adaptados a las características fisiológicas y requerimientos nutricionales del niño lactante y de corta edad, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, que permite elaborar una mezcla homogénea del alimento y otros ingredientes alimenticios de origen animal o vegetal, aptos para la alimentación infantil.

### Alimentos para niños lactantes y niños de corta edad

Son los que se utilizan principalmente durante la adaptación gradual de los niños lactantes o de corta edad a la alimentación normal; se preparan ya sea para ser consumidos directamente o bien deshidratados para ser reconstituidos en agua, leche u otro líquido conveniente.

Para efecto de la resolución 11488 se entiende por niños lactantes a los niños menores de un año; y niños de corta edad a los niños entre uno y tres años de edad.

### Alimentos colados envasados

Es el producto pastoso y semipastoso preparado con base en frutas, legumbres, verduras y carnes, solos o mezclados, adicionados o no de cereales, almidones, edulcorantes naturales, sal y especias sometidas a esterilización comercial.

### Compotas

Es colado envasado en cuyos ingredientes predomina una fruta.

## Cereales y farináceos secos

Es un producto con bajo contenido de humedad, elaborado con harinas de cereales o farináceos, adicionada o no de oleaginosas o leguminosas crudas o modificadas por procesos térmicos o enzimáticos, el cual se diluye con agua, leche u otro líquido conveniente antes de su consumo.

## 3. Puntos críticos para la vigilancia y el control

Con base en lo estipulado en la normatividad vigente, se identificaron los siguientes puntos críticos:

- ◆ Fábricas y depósitos.
- ◆ Supermercados, hipermercados y expendios minoristas.
- ◆ Vehículos.

## 4. Inspección vigilancia y control

Las actividades que se relacionan a continuación deben ser realizadas por profesionales y técnicos que aborden la línea de intervención al ambiente, quienes deben adelantar estas funciones en forma integral e intervenir los cuatro factores de riesgo en cada punto crítico, a través de visitas de inspección, vigilancia y control.

- ◆ Identificación de factores de riesgo.
- ◆ Asesoría y asistencia técnica.
- ◆ Educación sanitaria.
- ◆ Planes de mejoramiento.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.
- ◆ Coordinación Intersectorial.

### Identificación de factores de riesgo

El desarrollo de estas funciones sanitarias, contempla varios aspectos, a saber:

- ◆ En la fase de planeación, debe verificarse el cumplimiento de los documentos legales y sanitarios mínimos contemplados para el funcionamiento del establecimiento, como el certificado de la Cámara de Comercio de Bogotá o registro mercantil, el cual demuestra la conformación o constitución legal del establecimiento. Este documento no debe tener más de tres meses de expedido y debe ser original. En el mismo debe confrontarse la razón social del establecimiento y su destinación registrada.
- ◆ En segundo lugar, debe revisarse la solicitud del interesado, con el fin de aclarar y definir aspectos relacionados con el representante legal, la ubicación, la destinación o autorización para el proceso de alimentos, los flujos de procesos planteados, la maquinaria y los equipos de que se dispone, la distribución de áreas en la planta

(plano a mano alzada: almacenamiento de materia prima, zonas de proceso, de empaques y de almacenamiento de producto terminado, de devolutivos, de distribución y control de calidad, entre otros). De igual manera, se identificará el talento humano disponible, especificado si se trata de empleados administrativos, profesionales, técnicos, operarios y otros.

### Fábricas y depósitos

Las fábricas de alimentos infantiles se rigen por lo establecido en los capítulos I al VI del decreto 3075 de 1997. En estos puntos, la vigilancia y el control se realizará a través de cuatro visitas anuales: una de diagnóstico o integral, una de evaluación y dos de seguimiento.

En las visitas deben inspeccionarse, verificarse y controlarse los diferentes factores de riesgo, considerando, mínimo, los siguientes aspectos:

- ◆ En la parte locativa: estado sanitario del piso, las paredes, los techos; la iluminación, la ventilación (natural, artificial, suficiente), las baterías sanitarias y el guardarropas (cantidad suficiente, dotación, diferenciadas por sexo). Protección de la edificación, construida a prueba de roedores, verificar muros, aberturas para iluminación o acceso para tuberías, cielos rasos, pisos, puertas y protección de sifones.
- ◆ En el proceso y producto: ubicación y secuencia de áreas, ubicación y estado sanitario de equipos, almacenamiento, conservación y calidad de la materia prima, proveedores, empaque, rotulado, registro sanitario, almacenamiento y conservación del producto terminado, rotación del mismo, vehículos distribuidores, tratamiento aguas residuales/industriales, entre otros.
- ◆ En control de calidad verificar el desarrollo del mismo a través del laboratorio propio o de uno particular autorizado por la Secretaría Distrital de Salud; que el personal profesional y técnico sea idóneo; las técnicas fisicoquímicas y microbiológicas utilizadas para la materia prima, el producto en proceso y el terminado; los resultados de análisis previos (revisión de libros), las medidas correctivas tomadas por la empresa, los programas de control de calidad, y las buenas prácticas de manufactura, entre otros.
- ◆ Programas de aseo y desinfección a las planta física, las maquinaria, los equipos y los utensilios; la periodicidad y los productos utilizados.
- ◆ Control vectorial: programa adelantado por la misma empresa o contratado con un particular, los tipos de control utilizados (químicos, ultrasonido), la periodicidad del mismo, el almacenamiento y la eliminación de residuos sólidos.
- ◆ Talento humano: verificar el plan de capacitación, la dotación del personal (batas, overoles, botas, petos, cofias); el cumplimiento a la ley de seguridad social en salud (afiliación de los trabajadores a una EPS y ARP); y los resultados de exámenes médicos y de laboratorio rutinarios.
- ◆ En seguridad industrial, verificar que la señalización de áreas y rutas de evacuación sea adecuada y esté completa; la disponibilidad de extintores de incendios, de protectores auditivos y, en algunas áreas, de piso antideslizante.
- ◆ Verificar el cumplimiento de lo establecido en el decreto 3075, relacionado con los requisitos y las condiciones básicas de higiene en la elaboración de alimentos, la edificación y las instalaciones, los equipos y utensilios, el personal manipulador de alimentos, y el aseguramiento y control de la calidad.
- ◆ Verificar las condiciones de rotulado y empaque, según lo establecido en el

artículo 17 de la resolución 11488 de 1984 y demás artículos de acuerdo con el tipo de alimento infantil.

- ◆ Toma de muestras: se tomarán muestras en casos de notificación comunitaria como sospecha de enfermedades transmitidas por alimentos infantiles y durante la vigilancia rutinaria, cuando la autoridad sanitaria, según su criterio técnico y aplicando el concepto de enfoque de riesgo, lo estime necesario.
- ◆ Acta de vigilancia y control en salud pública: teniendo en cuenta lo observado en las visitas de inspección, el equipo de atención al ambiente levantará actas en las cuales se harán constar las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura encontradas en la fábrica y se emitirá el concepto sanitario correspondiente. Como instrumento de registro se utilizará el formulario único de aplicación distrital avalado por el Invima.

### *Supermercados, hipermercados y expendios minoristas*

Las visitas a estos puntos críticos deben realizarse con un concepto de integralidad en la vigilancia y control, tanto para los cuatro factores de riesgo ambientales como para los alimentos que allí se almacenan y expenden.

Durante el año se tiene previsto realizar cuatro visitas a expendios minoristas; cinco a supermercados y seis a hipermercados.

Las actividades de inspección, vigilancia y el control se orientan al seguimiento de las condiciones relacionadas especialmente con rotulado, registro sanitario, fecha de fabricación y expiración, condiciones de almacenamiento, conservación y rotación de productos.

- ◆ Toma de muestras: se tomarán muestras en casos de notificación comunitaria como sospecha de enfermedades transmitidas por el agua y durante la vigilancia rutinaria, cuando la autoridad sanitaria, según su criterio técnico y aplicando el concepto de enfoque de riesgo, lo estime necesario.
- ◆ Acta de vigilancia y control en salud pública: teniendo en cuenta lo observado en las visitas de inspección, el equipo de atención al ambiente levantará actas en las cuales se harán constar las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura encontradas en la fábrica y se emitirá el concepto sanitario correspondiente. Como instrumento de registro se utilizará el formulario único de aplicación distrital avalado por el Invima.

### *Vehículos de transporte de alimentos infantiles*

Los vehículos destinados para tal fin deberán cumplir con las exigencias técnicas contempladas en el artículo 33 del decreto 3075 de 1997. Las condiciones sanitarias de los mismos serán inspeccionadas y registradas mediante el acta de inspección sanitaria elaborada para el transporte de alimentos, instrumento de uso en el Distrito, avalado por el Invima.

El concepto sanitario que se encuentra incluido en esta acta deberá ser renovado con una periodicidad anual.

### *Asesoría y asistencia técnica*

La autoridad sanitaria debe asesorar técnicamente al personal que se encuentre

en los puntos críticos, sobre todos en los procedimientos que allí se realicen. Esta asesoría se enfoca hacia los requisitos nutricionales y sanitarios mínimos requeridos en la cadena de producción y distribución de estos alimentos, ya que se dirigen a una población susceptible tanto de padecer problemas nutricionales como eventos de interés en salud pública.

## Educación sanitaria

En el establecimiento deben realizarse actividades de sensibilización dirigidas a la implementación de programas de calidad como el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control –HACCP–. Además, deben promoverse actividades educativas sobre buenas prácticas de manufactura y requisitos de rotulado, entre otras.

La tarea fundamental de la educación sanitaria en estos puntos críticos es que el industrial, el manipulador y los cuidadores de menores conozcan los principales riesgos a los que está sujeta la población infantil. Por esta razón, la autoridad sanitaria debe ser muy exigente en cuanto a la verificación y cumplimiento de las condiciones técnico sanitarias de dotación del respectivo establecimiento, a las características del rotulado, a la presencia del registro sanitario, la fecha de expiración, los ingredientes y la información nutricional, entre otros.

## Planes de mejoramiento

Cuando no se cumpla con las exigencias establecidas en la normatividad y esta situación no incida directamente sobre la inocuidad y calidad del producto, que lleve a generar un riesgo para la salud pública (por ejemplo, estructura física, tecnología operativa, aplicación HACCP, entre otros), se solicitará al representante legal de la planta un plan de mejoramiento para cumplir con la normatividad, el cual debe estipular fases y tiempos. Debe incluirse lo relacionado con áreas locativas, reposición de equipos, trámite de registro sanitario, planes de control de calidad y capacitación a manipuladores de alimentos. Este plan será discutido y ajustado en consenso con la autoridad sanitaria y buscará la mejoría de las condiciones del establecimiento, lo cual se reflejará en la última visita integral en la que se evaluará el impacto de la vigilancia y control realizado durante el año.

## Aplicación de medidas sanitarias

Si como resultado de la visita de inspección se comprueba que el establecimiento no cumple con las condiciones sanitarias y las buenas prácticas de manejo establecidas en la normatividad, generando un riesgo para la salud pública, se procederá a aplicar las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones establecidas en la ley 9ª de 1979 y en el capítulo XIV del decreto 3075 de 1997, las cuales deben quedar consignadas en el acta.

## Coordinación intersectorial

Como estrategia fundamental en la vigilancia epidemiológica y control sanitario de los factores de riesgo originados en estos puntos críticos, deberá adelantarse, local y centralmente, el trabajo y la gestión intersectorial, con instituciones distritales como la Secretaría de Educación y el Departamento Administrativo de Bienestar Social, y con instituciones del orden nacional como el Instituto Colombiano de

Bienestar Familiar, los ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural, Desarrollo Económico y Relaciones Exteriores, para fortalecer la vigilancia y control desde cada sector en lo relacionado con refrigerios escolares y alimentos infantiles.

## 5. Subsistema de información

Como fuentes de información de actividades de vigilancia y control (intervención) sanitario de los alimentos infantiles se utilizarán los siguientes instrumentos, los cuales recogen variables relacionadas con producto, lugar, tiempo, análisis, intervención e impacto, que deben ser sistematizadas para su posterior análisis:

- ◆ Censo de puntos críticos de vigilancia y control.
- ◆ Actas de vigilancia y control sanitaria a fábricas de alimentos.
- ◆ Acta de aplicación y levantamiento de medida sanitarias.
- ◆ Acta de inspección sanitaria a vehículos.
- ◆ Formato de toma de muestras y recepción en el laboratorio.
- ◆ Resultados de muestras analizadas en el Laboratorio de Salud Pública.

## 6. Subsistema de análisis

### Indicadores gestión

- ◆ Porcentaje de establecimientos vigilados y controlados.
- ◆ Porcentaje de conceptos sanitarios emitidos.
- ◆ Número de muestras tomadas para análisis de laboratorio.
- ◆ Actividades educativas realizadas.
- ◆ Cumplimiento de planes de mejoramiento.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.

### Indicadores de impacto

- ◆ Conceptos sanitarios favorables a fábricas y depósitos, supermercados, expendios minoristas y vehículos.
- ◆ Disminución de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos infantiles, procedentes de los establecimientos vigilados y controlados por la Secretaría Distrital de Salud.