



Libertad y Orden

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Ministerio de la Protección Social  
República de Colombia

PARA D. FERNANDO MURCIA

LABA - 402 -07<sup>a</sup>

Bogotá, D.C.,

AV. 111, # 42-10 Edificio: Oficina 1417  
Piso: 14  
Local: 1417  
Colombia  
Teléfono: 6010400-2747494-4811260

Doctora

LUISA FERNANDA PÉREZ PARRA / SANDRA PATRICIA OICATA QUINTERO

Gerente

Calidad Industrial

Autopista Norte No. 128C-45 Of. 202 / DIRECC NUEVA: CALLE 148 N. 17-15 CEDRITOS

Tel. 6010400-2747494-4811260

Bogotá D.C.

Asunto: Información parámetros microbiológicos - Rad. 06012567

Respetada Doctora

Dando respuesta a su solicitud le informo los parámetros de los siguientes productos:

PRODUCTO: Gelatina en polvo

ANALISIS	PARAMETRO
Recuento de microorganismos mesófilos	100 ufc/g
NMP Coliformes	Menor de 3 /g
NMP Coliformes fecales	Menor de 3 /g
Recuento de Esporas Cl. Sulfito reductor	Menor de 10 ufc /g
Recuento de mohos y levaduras	Menor de 10 ufc /g

PRODUCTO: Gelatina preparada

ANALISIS	PARAMETRO
Recuento de microorganismos mesófilos	1000 ufc/g
NMP Coliformes	Menor de 3 /g
NMP Coliformes fecales	Menor de 3 /g
Recuento de Esporas Cl. Sulfito reductor	Menor de 10 ufc /g
Recuento de mohos y levaduras	100 ufc /g



Libertad y Orden

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
 Ministerio de la Protección Social  
 República de Colombia

## PRODUCTO: Gelatina de pata de res

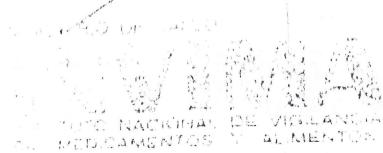
ANALISIS	PARAMETRO
Recuento de microorganismos mesófilos	2000 ufc/g
NMP Coliformes	Menor de 3 /g
NMP Coliformes fecales	Menor de 3 /g
Recuento de Estafilococo coagulasa positivo	Menor de 100 ufc /g
Recuento de mohos y levaduras	300 ufc /g
Salmonella / 25 g	Negativo

Esperando sea de utilidad esta información

Cordialmente

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME  
 Subdirector de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

/ MERCEDES VARGAS- COORDINADORA LAB. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS



Bogotá D.C., 31 de marzo de 2003  
DLABA 255

Doctor  
ELKIN OSORIO SALDARRIAGA  
Jefe Laboratorio de Salud Pública  
SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD BOGOTÁ  
Calle 13 No. 32-69  
Tel 3649090  
Ciudad

Asunto Radicación INVIMA 7511 de 10/03/03 y comunicación vía fax de 27/03/03

Respetado Doctor:

Anexo en un (1) folio, parámetros Microbiológicos que utiliza el INVIMA para pescado y derivados de la pesca.

Los parámetros Microbiológicos relacionados en su comunicación vía fax del 27/03/03 corresponden a los de este Instituto los cuales en diferentes oportunidades se han informado a esa Secretaría, con excepción de los parámetros microbiológicos para pescado seco y algunas diferencias en los parámetros propuestos para pescados, moluscos y mariscos cocidos.

Con relación a los parámetros Microbiológicos para el pescado seco el INVIMA evalúa los relacionados en su comunicación así:

PRODUCTO	NMP COLIFORMES	RTO ESTAFILOCOCO	RTO. ESPORAS CL. SULFITO	SALMONELLA /25g	VIRUS CHOLERAIE /25g
	FECALES n=3	COAGULASA (+)	REDUCTOR n=2	n=3	n=3
PESCADO SECO	M 4	100	100	0	0
	M 100	1000	1000	0	0
	C 1	+	+	0	0

De otra parte y en lo referente a los parámetros microbiológicos para pescados, moluscos y mariscos cocidos listos para consumo, el Laboratorio de Alimentos del INVIMA no considera necesario que para estos productos se adelante análisis para Rto de mesófilos, NMP coliformes y Rto de *B. Cereus*, en razón a que con los parámetros de coliformes fecales, Rto estafilococo coag (+) y Salmonella se asegura la inocuidad del producto. El parámetro microbiológico para productos alimenticios enlatados esterilizados, como es de su conocimiento es la prueba de esterilidad comercial y para las semiconservas (antipasto) los parámetros Microbiológicos se enuncian a continuación:



PRODUCTO	RTO MICROORG MESOFILOS n=3	RTP COUFORMES n=3	RTP COLIFORMES n=3	RTO ESTAHLOCOCO COAGULASAS(*) n=3	SATMONILLA 25g n=3
	MENOR	MENOR	MENOR	MENOR	MENOR
ANTIPASTO	MENOR	MENOR	MENOR	MENOR	MENOR
	100	3	3	100	0
	500				0
	1				0

Para las semiconservas de anchoas los parámetros son los que se presentan a continuación:

PRODUCTO	RTO MICROORG	RTO ESPORAS	RTO MICROORG	RTO ESTRÓFICAS
	AEROGIBOS Indicar en 10 Divid	ALTOBIAS sus envases uno de los	ANAEROBIOS Originales tres(3) a Cultivo cada	ANABROBIOS 32°C y tres (3) a 55°C Cumplir lo siguiente
ANCHOAS	MENOR	MENOR	MENOR	MENOR
	10	10	10	10
	0	0	0	0

Por último, como es de su conocimiento, los valores de referencia para parámetros fisicoquímicos que han sido base para conceptuar sobre la calidad de estos productos están consignados en las NTC 1242 (1<sup>a</sup> actualización) para sardina en conserva, NTC 1276 (2da revisión) para atún en conserva, NTC 1443 (1<sup>a</sup> actualización) para pescado crudo, refrigerado o congelado y NTC 1418 (1<sup>a</sup> actualización) para pescado salado y seco-salado, entre otras, normas que como es de su conocimiento no tienen carácter oficial obligatorio y algunos parámetros allí establecidos están siendo replanteados como se evidencia en los proyectos de reglamentos técnicos para atún y preparaciones de atún y sardinas en conserva que deben ser expedidos por el Ministerio de la Protección social. Como conclusión, el análisis de laboratorio que evidencie incumplimiento de parámetros fisicoquímicos, a juicio de esta dependencia no podría utilizarse para adelantar procesos sancionatorios o acciones de tipo similar, a menos que se puedan correlacionar con análisis organolépticos y microbiológicos y tener suficiente evidencia objetiva de calidad no aceptable del producto.

Cardinal salud,

*Patricia Botero Arias*  
PATRICIA BOTERO ARIAS  
Jefe División Laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

c.c. Dra. Gina Patricia Bustamante Caicedo Subdirectora de Inspección para la Salud y Prof. Víctor Venegas Subdirector de Inspección de Funciones de la Sub. de Alimentos y Bebidas Alcohólicas  
Dra. María Claudia Jiménez División Regulación y Vigilancia de Alimentos y Bebidas Alcohólicas



para el manejo de la  
enfermedad. El diagnóstico  
de la enfermedad se basa en  
el cuadro clínico y la respuesta  
al tratamiento.

El cuadro clínico es caracterizado  
por la presencia de dolor abdominal  
intenso, fiebre alta, náuseas y vómitos.  
La respuesta al tratamiento es rápida y  
eficaz.

El diagnóstico diferencial se realiza  
con otras enfermedades que presentan  
similitudes clínicas, como la apendicitis  
aguda y la enfermedad de Crohn.

El manejo terapéutico consiste en la  
administración de antibióticos, analgésicos  
y antieméticos. La hospitalización es  
necesaria en casos de complicaciones  
como la perforación o la necrosis.

De acuerdo con los datos clínicos,  
se sospecha una enfermedad aguda  
que requiere atención médica  
urgente. Se recomienda acudir  
a un centro de salud cercano.

Es importante recordar que  
ante la sospecha de enfermedad  
aguda, es fundamental acudir  
a un centro de salud para  
recibir atención médica.



NIT. 830.101.160-5

n=3

n=3

3

55°C

Complir

10

c

s de



Dra. Gina Patricia Bustos - Coordinadora de la Unidad de Control de Medicamentos y Productos Biológicos  
Funciones de la Sub. de Alimentos y Productos Biológicos  
Dra. María Claudio Jiménez - División de Regulación y Vigilancia de Alimentos y Bebidas - Alimentación