

FECHA: 27 MAR 2025

DE: SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ

PARA: Alcaldías municipales categoría 4,5,6 departamento de Boyacá, Departamento de Policía ente territorial, profesionales de salud ambiental y comunidad en general.

ASUNTO: Lineamientos a tener en cuenta durante la comercialización, transporte y consumo de productos de la pesca, fresco y enlatados, en el Departamento de Boyacá.

La Secretaría de Salud de Boyacá, emite las siguientes recomendaciones frente al consumo de pescados y mariscos con el fin de evitar que se presenten enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Teniendo en cuenta que según la subdirección de Salud Nutricional del Ministerio de Salud: "El pescado y los mariscos son una importante fuente alimentaria de energía, proteínas y otros nutrientes esenciales que nos ayudan a tener un buen estado de salud, sin embargo, puede descomponerse fácilmente o ser fuente de sustancias dañinas adquiridas en el medio que habitan".

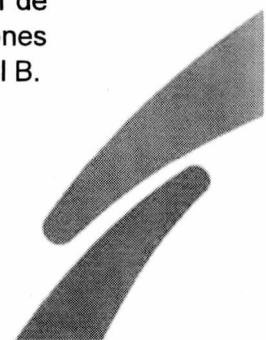
En el Departamento de Boyacá se presenta actividad comercial y gastronómica por su importancia turística y religiosa, por lo tanto, la Secretaría de Salud de Boyacá informa a las autoridades y a la comunidad en general cuales son los aspectos a tener en cuenta al momento de la compra, distribución, comercialización, almacenamiento, transporte y consumo de productos de la pesca, frescos, secos, enlatados, con el objeto de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

De conformidad con lo establecido en la normatividad legal vigente emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se debe tener en cuenta:

**La Resolución 2674 de 2013**, determina los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

**Que la Resolución 719 de 2015**, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, determina en el numeral 9, que los pescados y productos de la pesca (Moluscos, Crustáceos y Equinodermos), se clasifican dentro de los alimentos de mayor riesgo en salud pública.

**Que la Ley 769 del 06 de julio de 2002**, "Por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones", en el Capítulo 11 establece las sanciones por incumplimiento de las normas de tránsito y particularmente en el artículo 131, literal B.



**Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022 y 254 de 2023**, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

**Decreto 561 de 1984** "Captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca".

**Resolución 776 de 2008**, "Reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano" y su modificatorio la **Resolución 122 de 2012**.

Que el Ministerio de Transporte a través de **Resolución 2505 de 2004**, "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles", tiene por objeto regular las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el **artículo 131 literal 8 de la Ley 769 de 2002**, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control. A su vez, en el artículo segundo establece que se consideran alimentos corruptibles, entre otros, el pescado fresco y otros productos de la pesca. Además, señala que la verificación del cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta Resolución, serán realizadas por las Autoridades de Transporte y Tránsito los cuales podrán contar con el apoyo de las Autoridades Sanitarias.

Por lo anterior es importante tener en cuenta lo siguiente:

#### **PRODUCTOS DE LA PESCA, FRESCOS, SECOS Y ENLATADOS**

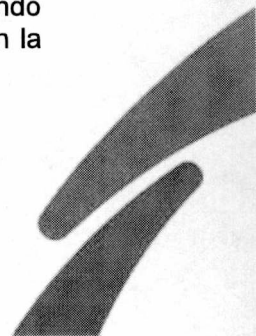
El pescado y productos de la pesca por sus características físicas y químicas, son susceptibles a la descomposición, al no mantenerse en adecuadas condiciones de almacenamiento, durante su comercialización, preparación y consumo.

**Está prohibido en todo el Departamento, el expendio y venta ambulante de pescado fresco y productos de mar que no cumplan con las características anteriormente mencionadas.** Los productos de la pesca que se comercializan aparentemente en fresco y sin control a la cadena de frío, pueden representar riesgos para la salud al momento de su consumo, por no garantizarse las condiciones adecuadas de conservación.

Se sugiere adquirir los productos de la pesca en establecimientos de confianza, que garanticen condiciones básicas de higiene y que puedan responder en caso de reclamo.

Los establecimientos deben estar limpios, ordenados y disponer de cuartos fríos, con temperaturas requeridas para los productos que se comercializan en fresco, con el respectivo concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud.

Las manos del manipulador deben estar limpias, sin lesiones o heridas en la piel, siendo obligatorio el uso de indumentaria (bata de color claro, gorro y tapabocas), que eviten la contaminación de los productos.



Los productos que se expenden al público en exhibidores abiertos deben mantenerse en cama de hielo fabricado con agua potable, la cual debe tener un color característico, sin presencia de sangre u otras sustancias que la contaminen.

### CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN FRESCO

Para establecer que el pescado está en condiciones adecuadas de consumo, es de buena calidad y puede adquirirse, se deben tener en cuenta las siguientes características:

PESCADO ENTERO FRESCO	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
<b>OJOS</b>	Ocupa toda la cavidad orbitaria, son transparentes, brillantes, salientes y con pupila oscura.	Opacos, hundidos, nublados, pupila gris.
<b>BRANQUIAS</b>	Del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, sin sustancias viscosas, olor suave a mar.	Café parduzco, mucus amarillento y espeso.
<b>MUSCULOS</b>	Músculos marcada elasticidad firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante.	Blanda y floja, se desprende de los huesos y espinas con facilidad.
<b>OLOR</b>	Propio de cada especie ya sea marino o de río. Agradable, con aroma marino.	Anormal, amoniacal, fétido.
<b>ESCAMAS</b>	Unidas entre sí, bien adheridas a la piel, con brillo metálico, no viscosas.	Opacas, viscosas, pérdida de gran cantidad de escamas al tacto.
<b>CAVIDAD ABDOMINAL</b>	Completamente eviscerada y limpia, superficie sin desgarros, lustrosa.	Desgarrada, huesos o espinas separadas del tejido, evisceración incompleta.



## CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA ENLATADOS

**Envase:** No debe presentar abombamientos, oxidación, perforación o magulladuras. El envase previo al consumo de los enlatados, debe ser lavado y su contenido debe consumirse el mismo día en el que se destape.

Rótulo (información impresa en el envase):

- Fecha de vencimiento
- Lote
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro sanitario
- Instrucciones de conservación y consumo.

## RECOMENDACIONES GENERALES

- En cuanto a los crustáceos menores como camarones y langostinos, no deben presentar manchas negras, olor desagradable o desprendimiento entre cabeza y tronco.
- Los calamares deben tener la piel lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas.
- Los mejillones u otros moluscos bivalvos, deben tener las valvas cerradas y una vez cocidos, abrirse. Si están abiertas, hay que comprobar que se cierran con un ligero golpe. Así mismo, se recomienda que las pencas de bacalao salado tengan un aspecto seco y sin puntos rojos o negros en su superficie, ya que ello indicaría que tienen hongos.
- Algunos signos de alarma por intoxicación con alimentos son: Fiebre elevada, sangre en las deposiciones, vómitos prolongados, deshidratación, disminución en la orina, sensación de mareo y enfermedad diarreica por más de tres días, para lo cual deberá consultar oportunamente a su médico.
- El pescado seco debe presentar color entre blanco y amarillo, sin manchas rojas y su olor debe ser característico y no aromatizado.
- Los productos enlatados de la pesca deben tener un rótulo etiquetado completo, que presente como mínimo la siguiente información: Nombre del producto, lote, registro sanitario, información del fabricante y/o importador y fecha de vencimiento, ésta última, en particular, debe estar impresa en el rótulo o la lata, y no mediante adhesivo o que presente señales de adulteración.
- Verifique que el envase no presente abombamientos, oxidación, perforación o abolladuras y siga las indicaciones de consumo una vez se destape el producto, además, debe lavar las latas antes de consumir su contenido.
- Los calamares y pulpos frescos deben tener una consistencia firme, deben tener apariencia húmeda, brillante y olores suaves. Si el producto es cocinado o



preparado para ser consumido, se recomienda que sea ingerido inmediatamente, no debe almacenarse ni congelar o recalentar nuevamente.

- Los crustáceos muertos frescos (como langostas, camarones, cangrejos, langostinos y percebes) deben presentar color gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua y rojo vivo una vez cocido; sus apéndices deben ser resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo; los ojos deben brillar y llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma; la piel debe ser firme, sin manchas negras; al momento de su consumo no deben tener sabor ácido o agrio y el olor debe ser propio de cada especie.

Al observar alguna inconformidad sobre estos alimentos, por favor informar a la Secretaría de Salud de Boyacá - Dirección de Promoción y Prevención en Salud - Programa de Alimentos y Bebidas alcohólicas.


Ante cualquier sintomatología sugestiva de enfermedad transmitida por alimentos (ETA) como dolor abdominal, vómito, diarrea, fiebre, escalofrío o dolor de cabeza, recurra al servicio de urgencias de la institución prestadora de servicios de salud más cercana y seguir las recomendaciones del personal médico. Si el caso se tipifica como brote de enfermedad transmitida por alimentos (dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen), los prestadores de servicios de salud y las autoridades sanitarias locales, deberán dar cumplimiento al protocolo correspondiente establecido por el Instituto Nacional de Salud.

Para cualquier información adicional comunicarse con la Secretaría de Salud de Boyacá al PBX7420111 Ext. 4157 Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas a través del correo electrónico [contactenos@boyaca.gov.co](mailto:contactenos@boyaca.gov.co)

Cordialmente,



**OSCAR MANUEL JIMÉNEZ ESPINOSA**  
Secretario de Salud de Boyacá

  
Aprobó: Martha Janeth Narahjo Abril  
Directora de Promoción y Prevención en Salud

  
Revisó: Jaime Peñaloza Galvis  
Profesional Universitario – Referente Programa de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Diana Alexandra Cuervo Cruz  
Profesional de Apoyo

