Fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Señores

**INVIMA**

Carlos Robles Cocuyame

Director de Alimemtos y Bebidas

Bogota

**Referencia: Consulta Urgente.**

De la manera mas atenta le solicitamos el favor de orientarnos desde el punto de vista tecnico y juridico, con respecto al aceite.

**PROBLEMA:**

En restaurantes, piqueteaderos, bares u otros establecimientos de comercio donde se elaboran fritos, y que ciertamente reutilizan el aceite fritando siempre los mismos o diferentes productos, se eviedencia que el aceite toma un color muy oscuro ademas del olor a quemado en muchas ocasiones, presentando obviamente una degradación que conlleva muy seguramente a problemas de salud en los consumidores.

Tambien, debemos tener en cuenta que si usamos un aceite de calidad a una temperatura adecuada como el aceite de oliva, manifiestan los expertos en cocina que no hay problema en reutilizarlo una segunda vez siempre y cuando, se tengan en cuenta los alimentos que en él se cocinan (no contaminación cruzada) ya que el aceite se degrada del primer al segundo uso perdiendo antioxidantes, polifenoles y oleocantal consumiendo en últimas un producto nocivo para la salud.

**SOLICITUD TÉCNICA**

Que prueba podemos realizar en los establecimientos de comercio de preparación de alimentos, para poder medir la degradación del aceite reutilizado?; es decir, podemos exigir que dichos establecimientos, tengan algún procedimiento o dispositivo especial, o en su defecto que la secretaria lo pueda adquirir para poder controlar los compuestos del aceite en que se cocinan los alimentos y que hacen tanto daño a la salud?

De existir el dispositivo, como se llama y donde lo podemos adquirir?

Cuantas veces se puede reutilizar el aceite, o sea cual es la vida util del aceite de cocina?

Se puede freir diferentes alimentos en el mismo aceite?

Si se reutiliza o se usa de forma prolongada el aceite, los efectos son iguales?

**SOLICITUD JURIDICA.**

Como podemos contribuir sanitariamente al mal uso del aceite de consumo humano en su reutilización, ademas de utilizar aceites clandestinos o piratas que pueden ocasionar graves problemas a la salud por las malas practicas de manipulación y la generación de radicales libres en cada proceso de recalentamieto?.

Encontrando éstas evidencias en las inspecciones de IVC, podemos aplicar medidas sanitarias de seguridad; y bajo que amparo normativo?

Lo anterior por cuanto el consumo de alimentos fritos proliferan en la mayoria de los establecimientos de preparación de alimentos para el consumo humano y la reutilización del aceite es el comun denominador generando daños a la salud.

Atentamente

**LAURA CAROLINA CEBALLOS**

Lider de Salud …..

Proyectó MARIA JESUS DIAZ SUAREZ ABOGADA CONTRATISTA