

PUBLICACIÓN No. 2025052438 del 06 de octubre de 2025 DE LA CITACIÓN No. 2025005403 del 16 de mayo de 2025 del Auto de Traslado de Cargos No. 2025005403 del 29 de abril de 2025 del proceso sancionatorio 201613535

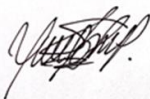
La Coordinadora (E) del grupo de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el Artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

OFICIO DE CITACION No.	2025005403
AUTO TRASLADO DE CARGOS No.	2025005403
PROCESO SANCIONATORIO No:	201613535
EN CONTRA DE:	MARIA BALLESTEROS OSPINA
FECHA DE EXPEDICIÓN AUTO TRASLADO DE CARGOS:	29 DE ABRIL DE 2025
AUTO DE TRASLADO DE CARGOS FIRMADA POR:	ELIANA KATHERINE GÓMEZ MEJÍA Directora Técnica de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

LA CITACIÓN PARA NOTIFICACIÓN PERSONAL No. 2025005403 SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL **17 DE OCTUBRE DE 2025**, en la A-Z que está Ubicada en la recepción del Edificio Principal del INVIMA ubicada en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá y en la página web www.invima.gov.co opción ATENCIÓN AL CIUDADANO – PUBLICACIONES DE RESPONSABILIDAD SANITARIA-PUBLICACIÓN DE COMUNICACIÓN.

La citación para notificación personal aquí relacionada, de la cual se acompaña copia íntegra se considera legalmente surtida al finalizar el día del RETIRO de la presente publicación.



YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO
Coordinadora Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a esta publicación (1) folio de la citación para notificación personal No. 2025005403 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201613535.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE AVISO FINALIZA EL _____, siendo las 5 PM,

YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO
Coordinadora Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

El director técnico encargado de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora MARIA BALLESTEROS OSPINA, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.692.175, fabricante de queso costeño, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El Director Técnico Encargado de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2024016381 de fecha 29 de agosto de 2024, inició el proceso sancionatorio No. 201613535 en contra de la señora MARIA BALLESTEROS OSPINA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.692.175, (Folios 16 al 18).
2. En los folios 19 al 23 se aprecian las diligencias adelantadas para surtir la comunicación del auto Nro.2024016381 del 29 de agosto 2024 del proceso sancionatorio 201613535: Oficio 2024053806 con radicado 2024040322 del 19 de septiembre de 2024, remitido por correo certificado al domicilio de la investigada, con devolución al remitente según guía RA495346204CO de la empresa de correspondencia 472, habiéndose procedido a la publicación fijado por un término de (5) días desde el 05 al 12 de marzo de 2025 en la carpeta A-Z recepción del Edificio Principal del Invima Cr. 10 Nro. 64-28 Bogotá y en la pagina web www.invima.gov.co opción ATENCIÓN AL CIUDADANO- PUBLICACIONES DE RESPONSABILIDAD SANITARIA- PUBLICACION DE COMUNICACIÓN.
3. En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo Segundo del Auto No. 2024016381 de fecha 29 de agosto de 2024, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, mediante oficio de comunicación interna No. 7301-0751-24 y radicado de correspondencia No. 20243020887 de 21 de noviembre de 2024, informa que "...después de la visita del día 22 de febrero de 2024, no se ha realizado una nueva visita". (folio 21)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el Numeral 3º del Artículo 4º, Numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los Numeral es 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, así como la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables, por tanto, adelanta los procedimientos a que haya lugar de conformidad con las normas citadas.

En vista de lo anterior, este Despacho procederá a realizar un estudio pormenorizado y juicioso, de todas y cada una de las actuaciones seguidas en el trámite acaecido dentro del proceso sancionatorio 201613535, a efectos de determinar su transparencia, legalidad y garantía de derechos tales como el debido proceso y el derecho de defensa, a la luz de la Constitución, así como de la correcta y adecuada administración de justicia, dando aplicación al principio de legalidad bajo los límites y presupuestos del denominado *ius puniendi* estatal.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

En este sentido debe resaltarse que es menester legal y constitucional de esta autoridad sanitaria, garantizar y dar completa aplicación a la forma y fondo del juicio sancionatorio que se ha puesto en cabeza de esta entidad, razón por la cual dicha responsabilidad involucra dar aplicación estricta al debido proceso, garantizando con ello el derecho de defensa, de acuerdo con lo establecido en el artículo 29 de la Constitución, que establece:

"ARTÍCULO 29. El debido proceso se aplicará a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.

Nadie podrá ser juzgado sino conforme a leyes preexistentes al acto que se le imputa, ante juez o tribunal competente y con observancia de la plenitud de las formas propias de cada juicio.

(...)

Toda persona se presume inocente mientras no se la haya declarado judicialmente culpable. Quien sea sindicado tiene derecho a la defensa y a la asistencia de un abogado escogido por él, o de oficio, durante la investigación y el juzgamiento; a un debido proceso público sin dilaciones injustificadas; a presentar pruebas y a controvertir las que se alleguen en su contra; a impugnar la sentencia condenatoria, y a no ser juzgado dos veces por el mismo hecho.

(...)"

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

"(...)

ARTÍCULO 18. Régimen Sancionatorio. Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendido

PARÁGRAFO. Las sanciones de que trata el presente artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.

(...)"

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el Numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

"(...)

Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

De igual manera, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control (folios del 4 al 7) y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad (folios del 8 al 12), llevadas a cabo 22 de febrero de 2024, en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la fabricación de queso tipo costeño, propiedad de la señora MARIA BALLESTEROS OSPINA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.692.175, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en:

La Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" que señala:

"ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer 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.

ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos;
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

PARÁGRAFO. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

(...)

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

(...)

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.1. *Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.*

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(...)

5.3. *El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.*

5.4. *Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.*

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. *Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.*

(...)

6.3. *Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.*

6.4. *En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.*

(...)

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

(...)

ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. *Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.*

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

(...)

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

(...)

ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

(...)

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

(...)

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

(...)

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

(...)

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4°C +/-2°C según sea el caso.

(...)

ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

(...)

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

(...)

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

(...)

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

(...)

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

(...)

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

(...)

Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

(...)

"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria — NSA, Permiso Sanitario — PSA o Registro Sanitario — RSA, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA— quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el INVIMA definirá los procedimientos correspondientes".

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, establece:

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Para efectos procedimentales se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

"(...)

Artículo 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
(...)"

Así entonces, el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, establece:

"Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no

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

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. *Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

(...)

Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos relacionados en el presente caso, se tiene que con ocasión de las labores de inspección, vigilancia y control (folios 4 al 7), y el acta de aplicación de medida Sanitaria de Seguridad, (folios 8 al 12), realizadas el 22 de febrero de 2024, se evidenció el presunto incumplimiento a las normas sanitarias verificadas.

En mérito de lo expuesto, teniendo en cuenta que el Invima mediante Auto No. 2024016381 del 29 de agosto de 2024, inició el proceso sancionatorio No. 201613535 y una vez verificadas conductas contrarias a las normas sanitarias este Despacho procede a formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora MARIA BALLESTEROS OSPINA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.692.175 conforme a lo verificado en las actas suscritas el 22 de febrero de 2024, presuntamente al:

- I. Fabricar, elaborar y empacar el producto "Queso Fresco Costeño" sin contar con registro sanitario que la autorice como fabricante del producto QUESO COSTEÑO, considerándose como alimento Fraudulento. Infringiendo lo previsto en el artículo 37 en concordancia con el artículo 3 literal d) de la Resolución 2674 de 2013 y numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar derivados lácteos (Queso costeño) para consumo humano; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, el 22 de febrero 2024, fecha en que se realizó la visita, especialmente por cuanto:
 1. Se evidencian áreas propias de una vivienda, el sitio donde realizan todas las operaciones de fabricación del queso fresco costeño es en la cocina de la vivienda en un área de metros cuadrados cercado con tablas de madera, techos en palma y pisos en tierra, cuentan con una nevera familiar para el almacenamiento de queso. Incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, y 2.6 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Emplean moldes en madera para el moldeado y prensado del queso fresco costeño. Incumpliendo lo establecido en el artículo 8 y numeral 3 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No aporta análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros de control de cloro residual del agua de abastecimiento. Incumpliendo lo establecido en el numeral 4 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia una sola área compartida sin separación física para recepción de materia prima, cuajado, hilado. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No aporta registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de Incumpliendo el numeral 3.5 sub numerales 3.5.2 y 3.5.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No cuenta con sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

de aguas residuales. Incumpliendo el numeral 4.1 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

7. No aporta programa y registro de control de los residuos sólidos, recipientes para residuos no tienen tapas y no están identificados. Incumpliendo lo establecido en los numerales 5.3 y 5.4 artículo 6 y numeral 4 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No aporta programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros. No existen dispositivos para el control de plagas. Incumple lo establecido en el numeral 3 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existe un área para almacenamiento de los productos de control de plagas. Incumple lo establecido en el numeral 7 artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No aporta programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores y no se llevan registros de inspección. Incumple lo establecido en el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se evidencia área de vestier, se evidencia lavamanos de accionamiento manual. Incumple lo establecido en los numerales 6.1 y 6.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se evidencia avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumple lo establecido en el numeral 6.4 artículo 6 y numeral 4 artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No aportan certificado médico que declaren aptitud para manipular alimentos. Incumple lo establecido en el numeral 1 artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No cuenta con la dotación (uniforme) para visitantes. Incumple lo establecido en el numeral 14 artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No aportan plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Incumple lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No aportan registros de inspección y control de materias prima. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Los envases no aportan certificados que garanticen aptitud de contacto con alimentos. Incumple lo establecido en el numeral 1 artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No aportan registros de inspección de envases y empaque. Incumple lo establecido en los numerales 2 y 4 artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No aportan registros de validación de las condiciones del proceso. Incumple lo establecido en los numerales 4 y 5 artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso. Incumple lo establecido en los numerales 2 y 3 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No aportan registros de las condiciones sanitarias de vehículos de transporte de

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

productos Incumple lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

22. No aportan guías o instrucciones escritas sobre equipos. Incumple lo establecido en el numeral 2 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuentan con plan de muestreo. Incumple lo establecido en el numeral 3 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. Incumple lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No realizan control de cloro residual; no tienen análisis de agua abastecimiento actualizado hasta el año 2022. Incumple lo establecido en el numeral 3.1 artículo 6 y numeral 4 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Empacar, el producto "QUESO COSTEÑO" sin cumplir con los requisitos de rotulado previstos en la Resolución 5109 de 2005, empleando material de empaque transparente sin ninguna información del producto. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VULNERADAS

Resolución 2674 de 2013:

- Artículo 3 literal d)
- Artículo 6 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.6, 3.1, 3.5 sub numerales 3.5.2, 3.5.3, 4.1, 5.3, 5.4, 6.1, 6.3, 6.4
- Artículo 8
- Artículo 11 numeral 1
- Artículo 13
- Artículo 14 Numerales 4, 14
- Artículo 16 Numeral 3
- Artículo 17 Numerales 1, 2, 4
- Artículo 18 Numerales 4, 5
- Artículo 19 Numerales 2, 3
- Artículo 22 Numerales 2, 3,
- Artículo 24
- Artículo 26 Numerales 1, 3, 4
- Artículo 28 Numeral 7
- Artículo 29 Numerales 1, 2, 3
- Artículo 37

Resolución 5109 de 2005:

- Artículo 5 numeral 5.8
- Artículo 6 numeral 4

En mérito de lo expuesto, **EL DIRECTOR TÉCNICO ENCARGADO DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA** en uso de sus facultades legales.

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora MARIA BALLESTEROS OSPINA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.692.175, fabricante de queso tipo costeño, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria, especialmente por:

- I. Fabricar, elaborar y empacar el producto "Queso Fresco Costeño" sin contar con registro sanitario que la autorice como fabricante del producto QUESO COSTEÑO, considerándose como alimento Fraudulento. Infringiendo lo previsto en el artículo 37 en concordancia con el artículo 3 literal d) de la Resolución 2674 de 2013 y numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar derivados lácteos (Queso costeño) para consumo humano; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, el 22 de febrero 2024, fecha en que se realizó la visita, especialmente por cuanto:
 1. Se evidencian áreas propias de una vivienda, el sitio donde realizan todas las operaciones de fabricación del queso fresco costeño es en la cocina de la vivienda en un área de metros cuadrados cercado con tablas de madera, techos en palma y pisos en tierra, cuentan con una nevera familiar para el almacenamiento de queso. Incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, y 2.6 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Emplean moldes en madera para el moldeado y prensado del queso fresco costeño. Incumpliendo lo establecido en el artículo 8 y numeral 3 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No aporta análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros de control de cloro residual del agua de abastecimiento. Incumpliendo lo establecido en el numeral 4 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia una sola área compartida sin separación física para recepción de materia prima, cuajado, hilado. Incumple lo establecido en el numeral 2.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No aporta registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de queso. Incumpliendo el numeral 3.5 sub numerales 3.5.2 y 3.5.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No cuenta con sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. Incumpliendo el numeral 4.1 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No aporta programa y registro de control de los residuos sólidos, recipientes para residuos no tienen tapas y no están identificados. Incumpliendo lo establecido en los numerales 5.3 y 5.4 artículo 6 y numeral 4 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No aporta programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros. No existen dispositivos para el control de plagas. Incumple lo establecido en el numeral 3 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No existe un área para almacenamiento de los productos de control de plagas. Incumple

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

lo establecido en el numeral 7 artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

10. No aporta programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores y no se llevan registros de inspección. Incumple lo establecido en el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se evidencia área de vestier, se evidencia lavamanos de accionamiento manual. Incumple lo establecido en los numerales 6.1 y 6.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se evidencia avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumple lo establecido en el numeral 6.4 artículo 6 y numeral 4 artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No aportan certificado médico que declaren aptitud para manipular alimentos. Incumple lo establecido en el numeral 1 artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No cuenta con la dotación (uniforme) para visitantes. Incumple lo establecido en el numeral 14 artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No aportan plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Incumple lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No aportan registros de inspección y control de materias prima. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Los envases no aportan certificados que garanticen aptitud de contacto con alimentos. Incumple lo establecido en el numeral 1 artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No aportan registros de inspección de envases y empaque. Incumple lo establecido en los numerales 2 y 4 artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No aportan registros de validación de las condiciones del proceso. Incumple lo establecido en los numerales 4 y 5 artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso. Incumple lo establecido en los numerales 2 y 3 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No aportan registros de las condiciones sanitarias de vehículos de transporte de productos Incumple lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No aportan guías o instrucciones escritas sobre equipos. Incumple lo establecido en el numeral 2 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuentan con plan de muestreo. Incumple lo establecido en el numeral 3 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. Incumple lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.

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

AUTO No. 2025005403 DE 29 de Abril de 2025
POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613535

25. No realizan control de cloro residual; no tienen análisis de agua abastecimiento actualizado hasta el año 2022. Incumple lo establecido en el numeral 3.1 artículo 6 y numeral 4 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Empacar, el producto "QUESO COSTEÑO" sin cumplir con los requisitos de rotulado previstos en la Resolución 5109 de 2005, empleando material de empaque transparente sin ninguna información del producto. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar personalmente el presente acto administrativo a la señora MARIA BALLESTEROS OSPINA, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.692.175, fabricante de queso tipo costeño, y/o a su apoderado, de conformidad con lo previsto en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por Aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTÍCULO TERCERO: Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO: Este Despacho, recibirá los documentos o solicitudes relacionadas con el presente proceso sancionatorio **ÚNICAMENTE** en la cuenta de correo electrónico: DRS@invima.gov.co o en la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


JUAN FERNANDO ROA ORTIZ
Director Técnico (E) de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mónica Isaza R.
Revisó: Andrea Martínez
Filtro Verónica Álvarez

Bogotá D.C.,
OFICIO No. 0800 PS -2025022299

Invima - Saliente
20252020087

20252020087
Fecha: 16/05/2025 Folio(s): 2 Código: 2.050.870
De: GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Para: MARIA BALLESTEROS OSPINA
Solicitud: - Citación Notificación Auto No. 2025005403 del 29 de Abril de 2025 -Proceso sancionatorio Nro. 201613535

Señor (a)
MARIA BALLESTEROS OSPINA
Propietario y/o responsable
VEREDA VILLA HERMOSA
El Bagre - Antioquia

AL CONTESTAR FAVOR CITAR EL NÚMERO DEL PROCESO

Referencia: Citación Notificación Auto No. 2025005403 del 29 de Abril de 2025
Proceso sancionatorio Nro. **201613535**
Radicado: 202435262

Con el fin de notificar el citado documento, dentro del proceso de la referencia, sírvase acercarse a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del INVIMA, Ubicado en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá D.C. Piso 8, dentro de los Cinco (5) días del envío de la presente comunicación.

En el evento de no comparecer, se notificará por aviso, que se remitirá a través del medio más eficaz, de conformidad con lo establecido en los artículos 69 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

Se le informa que, si no es posible asistir a la ciudad de Bogotá, contamos con el Grupo de Trabajo Territorial COSTA CARIBE 2, ubicado en la Ciudad de Montería en la Calle 61 No 7 - 38 Barrio la Castellana, al cual podrá acercarse para notificarse.

De igual manera, se puede realizar la notificación vía correo electrónico, enviando diligenciada la autorización que encontrará adjunta a este oficio, solicitud que puede realizar a través de nuestro correo electrónico DRS@invima.gov.co y/o o en la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>, lo anterior conforme a los establecido en el Artículo 56 de la Ley 1437 de 2011 modificado por el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021.

IMPORTANTE: El límite máximo de archivos adjuntos por correo electrónico es 30 MB, este límite incluye el tamaño total de todos los archivos adjuntos y el contenido del mensaje. Por lo tanto, si sus archivos superan el límite, debe enviar tantos correos electrónicos sean necesarios para el cargue de los mismos. Abstenerse en enviar links o archivos a través de Gmail, Protonmail, Hotmail, Yahoo y Zoho Mail, ya que está restringido el acceso a los buzones de las plataformas de correo externas.

En caso de ser representados por abogado, este deberá presentar el poder debidamente otorgado de conformidad con los Artículos 74 y 75 del Código General del Proceso e indicar, al momento de presentar sus escritos, la dirección física y de correo electrónico que tengan o estén obligados a llevar, donde el investigado, su representante o apoderado recibirán notificaciones, lo anterior de conformidad con lo indicado en el numeral 5 del artículo 96 de la Ley 1564 de 2012 y el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011.

El expediente cuenta con (26) Folios.

Atentamente,

FRANCY KATHERINE TORRADO SEPULVEDA
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Diana Basto

Anexo: Autorización de notificación electrónica en un (01) folio

www.invima.gov.co



Unico anticorrupcion 2013-2014
2015-2016 2017-2018 2019-2020 2021-2022 2023-2024

Número de guía: RA524946273CO

Datos del envío

Fecha de envío:	Tipo de servicio:	Cantidad:
16/05/2025 18:12:45	CORREO CERTIFICADO NACIONAL 2025	1
Peso:	Valor:	Orden de servicio:
200,00	22650,00	17790784

Datos del Remitente

Nombre:	Ciudad:	Departamento:
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA - INVIMA - BOGOTA 1	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
Dirección:		Teléfono:
carrera 10 No. 64-28		

Datos del Destinatario

Nombre:	Ciudad:	Departamento:
MARIA BALLESTEROS OSPINA	EL BAGRE_ANTIOQUIA	ANTIOQUIA
Dirección:		Teléfono:
VEREDA VILLA HERMOSA		

Eventos del envío

Carta asociada:	Código envío paquete:	Quién recibe:	Envío Ida/Regreso asociado:
-----------------	-----------------------	---------------	-----------------------------

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
16/05/2025 6:12:45 p. m.	UAC.CENTRO	Admitido	
16/05/2025 9:06:38 p. m.	CTP.CENTRO A	En proceso	
17/05/2025 10:29:47 a. m.	PO.MEDELLIN	En proceso	