

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 1600991  
(4 de Agosto de 2016)**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012 y en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a notificar el siguiente acto administrativo:

<b>RESOLUCIÓN No.</b>	<b>2016026849</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO:</b>	<b>201500644</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>ROSA MARIA SOSA LARA</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	<b>15 de julio de 2016</b>
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ</b> Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2016026849 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **16 AGO. 2016**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) (link) y en la Oficina de Atención al Usuario del INVIMA ubicada en la Carrera 10 No. 64-28 de esta ciudad.

**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente de la entrega del presente aviso en el lugar de destino.**

  
**MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ**  
 Directora de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en nueve (09) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2016026849 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201500644.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyecto Diana Paola Perdomo  
Reviso: Eugenia Correa

NOTIFICACION POR AVISO No. 1990001  
A los señores de 2012

La Dirección de Responsabilidad Social del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) en ejercicio de las funciones delegadas por la Dirección General de la Resolución número 201202000 del 29 de agosto de 2012 y en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, proceso a notificar el siguiente acto administrativo:

RESOLUCION No.	201202000
PROCESO SUCIONATORIO	CONCURSO
EN COMRA DE	ROSA MARÍA SOTO LARA
FECHA DE EXPIRACION	15 de Julio de 2012
PREMIOS POR	MERY YASMIN FARRA RODRIGUEZ
	Dirección de Responsabilidad Social

Contra la resolución de selección No. 201202000, todo o parte de la cual se opondrá, interponerá ante la Dirección de Responsabilidad Social, dentro de los días hábiles de la notificación de la presente, dentro de los días (10) diez (10) días hábiles, a contar a partir de la notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 111 de la Ley 1437 de 2011.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TERMINO DE CINCO (5) DIAS CONTIGUOS A PARTIR DE LA PUBLICACION EN EL BOLETIN OFICIAL DE LA CIUDAD DE BOGOTA, EN LA FECHA 10/07/2012.

El acto administrativo y sus anexos, así como el proceso de selección, se encuentran disponibles en el sitio web de la Dirección de Responsabilidad Social, en la siguiente dirección: [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

MERY YASMIN FARRA RODRIGUEZ  
Directora de Responsabilidad Social

ANEXOS: Se adjunta a este aviso el anexo 001, folios 1 a 10, con copia impresa de la Resolución 201202000 (proceso de selección) y el anexo 002, folios 11 a 12.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE TIENE EN EL ESTADO DE PUBLICADO EN LA FECHA 10/07/2012.

MERY YASMIN FARRA RODRIGUEZ  
Directora de Responsabilidad Social

[Stamp]

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201500644 adelantado en contra de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. El Secretario General con Delegación de Funciones de La Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante auto No. 15002062 del 25 de agosto de 2015, inició el proceso sancionatorio No. 201500644 y trasladó cargos en contra de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria en cuanto a que las actividades de fabricación de alimentos no se ciñen a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura del Decreto 3075 de 1997 (Folios 17 al 26)
2. Con oficio No. 0800PS – 15014724 con radicado Nos 15087992 del 26 de agosto de 2015, se le comunicó a la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, a fin de que se acercara a las instalaciones del despacho para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 15002062 del 25 de agosto de 2015 (Folio 27)
3. Ante la no comparecencia de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, a notificarse del auto de inicio y traslado de cargos No. 15002062 del 25 de agosto de 2015, se procedió a enviar el aviso 15001449 del 10 de noviembre de 2015 mediante oficio 800-4231-15 con radicado No. 15120996 de fecha 12 de noviembre de 2015 (folios 34 al 37)
4. El aviso No. 15001449 del 10 de noviembre de 2015, fue publicado en la pagina web del Instituto [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co), y en las instalaciones del INVIMA, el día 13 de enero de 2016, y retirado el día 19 de enero de 2016, surtiendo la notificación el día 20 de enero de 2016 (folio 49)
5. De conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, presentara su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Vencido el término legal para el efecto la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso, no presentó escrito de descargos.
7. Mediante auto No. 16000674 del 29 de febrero de 2016 se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201500644, adelantado en contra de la

Página 1

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso. (Folios 60 y 61)

8. Mediante oficio No. 0800PS – 16008522 se comunicó el auto de apertura de etapa probatoria No. 16000674 del 29 de febrero de 2016, a la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso, informándole que se dio inicio al termino probatorio por diez (10) días hábiles dentro del proceso Sancionatorio 201500644, contando con diez (10) días adicionales para controvertir las pruebas y presentar los alegatos respectivos. (Folio 62).
9. Vencido el término legal establecido para el efecto, la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso, no presentó escrito de alegatos.

**ESCRITO DE DESCARGOS**

Vencido el término legal establecido para el efecto la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso, no presentó escrito de descargos.

**PRUEBAS**

1. Oficio No. 707-0761-13 radicado con el número 13075522 de fecha 09 de Septiembre de 2013, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490 (Folio 1)
2. Acta de control sanitario de fecha 27 de agosto del 2013 realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en donde se emitió concepto sanitario **DEFAVORABLE** (Folios 3 al 11)
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 27 de agosto de 2013, aplicada al establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490 medida consistente en **SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS** (Folios 12 al 16)
4. Oficio No. 707-0410-15 radicado con el número 15041802 de fecha 28 de abril de 2015, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490. (Folio 30)

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

5. Diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 20 de abril de 2015, llevada a cabo en el establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490. (Folios 32 y 33)

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

El día 09 de septiembre de 2013 el Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, por oficio No. 707-0761-13 las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño de propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, que dieron origen a la presente investigación administrativa, documentos que soportan las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas en el establecimiento del investigado. (Folio 1)

Una vez analizados los documentos allegados, se advierte en el acta de inspección sanitaria a fabricas de alimentos obrante a folios 3 al 11 que durante la diligencia adelantada por profesionales de este Instituto el día 27 de agosto de 2013 en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño de propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, se emitió un concepto sanitario **DEFAVORABLE**, lo cual significa que las instalaciones y el proceso de fabricación presentaban deficiencias sanitarias que no admitían exigencias.

En consecuencia de la situación sanitaria encontrada el 27 de agosto de 2013 los funcionarios del IVNIMA, procedieron a la aplicación de medida sanitaria en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño de propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**. (Folios 12 al 16)

Del mismo modo mediante oficio No. 709-0410-15, el Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño de propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490 (Folio 30); dentro de los documentos allegados se encuentran Acta de Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, de fecha 20 de Abril de 2015 (Folio 32) en donde quedo contemplado que se mantiene la medida sanitaria de suspensión de trabajos o servicios impuesta el día 27 de agosto de 2013.

Los referidos documentos son pruebas irrefutables de que el proceso de fabricación y las instalaciones no contaban con todos los requisitos sanitarios para las buenas practicas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997, incumpliendo así el investigado las disposiciones de la ley sanitaria, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público.

Los incumplimientos encontrados en la visita de inspección, vigilancia y control sanitario derivaron consecencialmente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata como lo ordena el artículo 87 del Decreto 3075 de 1997 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar

ALCO

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

inicio al proceso sancionatorio respectivo, tal y como lo establecen los artículos 90, 91 y 92 del citado Decreto que indican:

**ARTICULO 90. CARACTER DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD Y PREVENTIVAS.** Las medidas sanitarias de seguridad y preventivas. Las medidas sanitarias de seguridad tienen por objeto, prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atenten contra la salud de la comunidad; son de ejecución inmediata, transitorias y se aplicaran sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar. Se levantaran cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron y contra ellas no procede recurso alguno.

**ARTICULO 91. CONSECUENCIAS DE LA APLICACION DE UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD O PREVENTIVA.** Aplicada una medida sanitaria de seguridad o preventiva, se procederá inmediatamente a iniciar el respectivo procedimiento sancionatorio, el cual debe adelantar la oficina jurídica de la entidad territorial correspondiente, con el apoyo técnico si es el caso de la respectiva entidad.

**ARTICULO 92. INICIACIÓN DEL PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO.** El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio a solicitud o información de la autoridad sanitaria competente, por denuncia o queja presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad.

Ahora bien es pertinente recordar que las actas sanitarias, son documentos públicos que gozan de presunción de legalidad, y que son realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control y quienes en forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada; y quienes están investidos de la autoridad suficiente para salvaguardar la salud pública como derecho fundamental de las personas, la percepción lograda por ellos es directa, al tener un contacto con ésta, por ende, el valor probatorio que se le otorga a estas es suficiente para determinar que lo que allí se consigna es el reflejo de la realidad, más aún cuando se trata de personas que cuentan con el conocimiento técnico para la realización de este tipo de diligencias.

Por otra parte, teniendo en cuenta la situación sanitaria descrita en las actas de inspección, se hace necesario recordarle a la investigada que debe darle cumplimiento permanente a las normas sanitarias vigentes en las cuales se establecen los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y consumo.

Es así que el acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos y el acta de aplicación de medida sanitaria, todas del 27 de agosto de 2013 se erigen como las pruebas que permitieron al INVIMA conocer de unos hechos que transgreden la normatividad sanitaria vigente.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación mas grave que atentara contra la salud de la comunidad, como lo dispone el artículo 90 arriba citado.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

**ESCRITO DE ALEGATOS**

Vencido el término legal establecido para el efecto la señora **ROSA MARIA SOSA LARA** identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, no presentó escrito de alegatos.

**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 numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013 y 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 lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Decreto 3075 de 1997

"(...)

**ARTICULO 1o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** *La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:*

- a. A todas las fabricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.*
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.*
- c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.*
- d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.*

**ARTICULO 2o. DEFINICIONES.** *Para efectos del presente Decreto se establecen las siguientes definiciones:*

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA:** *Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su*

HOU

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**ARTICULO 3o. ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA.**

Para efectos del presente decreto se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- **Leche y derivados lácteos.**
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Productos preparados a base de huevo.
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5)
- Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo.
- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.

(...)

**Artículo 7. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el título II del presente decreto.

**Artículo 8.** Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

**d.** 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.

**f.** Los diversos locales o 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.

**i.** Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.

**k.** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

**p.** Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las reas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**" Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644 "**

r. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.

(...)

**Artículo 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.** Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

e. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

h. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación.

o. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

**Artículo 11. CONDICIONES ESPECÍFICAS.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección

b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre estas o de estas con el alimento, a menos que este o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro, u otros que resulten de riesgo para la salud.

c. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.

d. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.

g. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

4

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

**Artículo 12. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

c. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad de un alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para captar muestras del alimento.

e. Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

**ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.**

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, por lo menos una vez al año.

**Artículo 14. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a al empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

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

**Artículo 15. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.** Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación

9

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -- INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla

**d.** Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

**f.** Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

**h.** Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.

**l.** Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente capítulo.

**Artículo 17. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.** Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

**b.** 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.

**e.** Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

**f.** Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

**g.** Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

**Artículo 18. ENVASES.** Los envases y recipientes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

**d.** Deben ser inspeccionados antes del uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y/o desinfectados. Cuando son lavados, los mismos se escurrirán bien antes de ser usados.

**Artículo 19. OPERACIONES DE FABRICACIÓN.** Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

**b.** Se deben establecer todos los procedimientos de control, físicos, químicos microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad del alimento, materiales de empaque o del producto terminado.

**ARTICULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.** Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

**a.** Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomaran medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

*b. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con ningún producto final, mientras no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección.*

*c. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.*

*d. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.*

(...)

**Artículo 21. OPERACIONES DE ENVASADO.** Las operaciones de envasado de los alimentos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

*b. Identificación de lotes. Cada recipiente deberá estar marcado en clave o en lenguaje claro, para identificar la fabrica productora y el lote. Se entiende por lote una cantidad definida de alimentos producida en condiciones esencialmente idénticas.*

*c. Registros de elaboración y producción. De cada lote deberá llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración y producción. Estos registros se conservaran durante un período que exceda el de la vida útil del producto, pero, salvo en caso de necesidad específica, no se conservaran mas de dos años.*

**Artículo 22. CONTROL DE LA CALIDAD.** Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. Los procedimientos de control deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no represente riesgo para la salud. Estos controles variaran según el tipo de alimento y las necesidades de la empresa y deberán rechazar todo alimento que no sea apto para el consumo humano.

**Artículo 23. SISTEMA DE CONTROL.** Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de la 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.

**Artículo 29.** El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

**a. Programa de 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 y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*

**b. Programa de Desechos Sólidos:**

*En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.*

**c. Programa de Control de Plagas:**

**9**  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

(...)

**Artículo 31. ALMACENAMIENTO.** Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.

d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizar ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

e. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

f. El almacenamiento de los alimentos devueltos a la empresa por fecha de vencimiento caducidad deberá realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este depósito deberá identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual consigne la fecha y la cantidad de producto devuelto, las salidas parciales y su destino final. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

(...)"

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

**Artículo 50. Graduación de las sanciones.** Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual Profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS** en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño de propiedad de la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490; que tiene carácter preventivo con el fin de mitigar un posible riesgo que se genera por el incumplimiento a las normas sanitarias, por lo tanto, este criterio le es aplicable para agravar la sanción.

Dentro de las diligencias no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto esta circunstancia no será aplicable al momento de imponer la respectiva sanción administrativa.

En cuanto al numeral tercero, no aplica por cuanto consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, no se encontró que la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490; haya reincidido en la comisión de la infracción, por lo tanto no se aplica esta circunstancia como agravante.

Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre por lo tanto este criterio no es aplicable.

En cuanto al numeral quinto, se observa que la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490; no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, es pertinente manifestar que no obra en el plenario material probatorio que demuestre que el presunto infractor esta acatando la medida sanitaria aplicada, y el grado de prudencia y diligencia con la que el investigado atendió los deberes y aplicó las normas legales pertinentes después de la aplicación de la medida sanitaria, por tanto no se tendrá en cuenta.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente. No Aplica, toda vez que no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestran.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas observamos que no es aplicable, en razón que la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**,

Página 12

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490; no aceptó expresamente la infracción antes de proferirse el respectivo auto de pruebas.

De conformidad con las consideraciones expuestas, las conductas investigadas se enmarcan dentro de la circunstancia prevista en el numeral 1º del artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 como ya se analizó.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de TRESCIENTOS (300) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. Decisión que se toma teniendo en cuenta que la conducta de la investigada se enmarca dentro de los criterios de graduación de la sanción contenidos en los numerales 1º del Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011; no obstante el Artículo 577 de la Ley 9 de 1979, faculta a la Entidad para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo al estudio de los anteriores criterios, permite a esta Dirección graduar la multa por el valor impuesto.

**CALIFICACIÓN DE LA FALTA**

La señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño, infringió la normatividad sanitaria por:

1. Elaborar queso costeño, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:
  1. La construcción no es resistente al medio ambiente y a prueba de plagas, contrariando lo establecido por el literal (a) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
  2. Las áreas de la fabrica no están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, contrariando lo establecido por el literal (a) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
  3. Las puertas, ventanas y claraboyas no están protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia y plagas, contrariando lo dispuesto en los artículos 8 literal (d) y 9 literal (h) del Decreto 3075 de 1997.
  4. No existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados del área de proceso, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (r) del Decreto 3075 de 1997.
  5. Los empleados que manipulan alimentos no llevan uniforme adecuado, de color claro y limpio, y calzado cerrado de material resistente e impermeable, contrariando lo dispuesto en el artículo 15 literales (b) y (f) del Decreto 3075 de 1997.
  6. No se realiza control y reconocimiento medico a manipuladores u operarios, contrariando lo dispuesto en el articulo 13 literal (a) del Decreto 3075 de 1997.
  7. El personal que manipula alimentos no utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente, contrariando lo dispuesto en el artículo 15 literal (d) del Decreto 3075 de 1997.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

8. Los visitantes no cumplen con todas las normas de higiene y protección: uniforme, gorro, practicas de higiene, etc, contrariando lo dispuesto en el articulo 15 literal (l) del Decreto 3075 de 1997.
9. No existe un programa de capacitación en educación sanitaria, contrariando lo dispuesto en el artículo 14 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
10. No son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a practicas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc, contrariando lo dispuesto en el artículo 14 literal (d) del Decreto 3075 de 1997.
11. No existen programas y actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros, contrariando lo dispuesto en el artículo 14 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
12. No conocen los manipuladores, ni cumplen las prácticas higiénicas, contrariando lo dispuesto en el artículo 14 literal (a) y (e) del Decreto 3075 de 1997.
13. No existen procedimientos escritos sobre el manejo y calidad del agua, contrariando lo dispuesto en el literal (k) del artículo 8 y articulo 28 del Decreto 3075 de 1997.
14. No existe parámetros de calidad para el agua potable, contrariando lo dispuesto en el articulo 8 literal (k) del Decreto 3075 de 1997.
15. No cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (k) del Decreto 3075 de 1997.
16. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (k) del Decreto 3075 de 1997.
17. El agua utilizada en la planta no es potable, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (k) del Decreto 3075 de 1997.
18. Las trampas grasas no están bien ubicadas, ni diseñadas, ni permiten su limpieza, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
19. Después de desocupados los recipientes, no se lavan antes de ser colocados en el sitio respectivo, contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
20. No existe local e instalación destinada exclusivamente para el deposito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y no esta en perfecto estado de mantenimiento, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal q) y articulo 29 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
21. No existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección, contrariando lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
22. No existen registro que indiquen que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores, contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal (a) del Decreto 3075 de 1997.
23. No se tienen claramente definidos los productos utilizados, modo de preparación, concentración, empleo y rotación de los mismos, contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal (a) del Decreto 3075 de 1997.
24. No existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se ejecutan conforme a lo previsto, contrariando lo dispuesto en el articulo 29 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
25. Hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas, contrariando lo dispuesto en el articulo 29 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
26. No existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos contra la plaga, contrariando lo dispuesto en el articulo 29 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

27. Los equipos y superficies en contacto con el alimento no están fabricados de materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubierto con pinturas o materiales desprendibles y no son de fáciles de limpiar y desinfectar, contrariando lo dispuesto en el artículo 11 literales (a), (b), (d) y (g) del Decreto 3075 de 1997.
28. Los equipos y superficies no son de acabados no porosos, lisos y no absorbentes, contrariando lo dispuesto en el artículo 11 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
29. Los procedimientos de mantenimiento de equipos no son apropiados y permiten presencia de agentes contaminantes en el producto (lubricantes, soldadura, pintura, etc.), contrariando lo dispuesto en el artículo 12 literal (e) del Decreto 3075 de 1997.
30. Los equipos donde se realizan operaciones críticas no cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables de proceso (termómetros, termógrafos, pH-menos, etc), contrariando lo dispuesto en el artículo 12 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
31. Los cuartos fríos y/o los equipos de refrigeración no están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y no se registra dicha temperatura, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (f) y artículo 31 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
32. Los cuartos fríos y/o equipos de refrigeración no están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, no se encuentran en buen estado y presentan condensaciones, contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
33. Las uniones de encuentro del piso y las paredes y de éstas entre sí, no son redondeadas, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (e) del Decreto 3075 de 1997.
34. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, no están en buen estado ni limpias, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (o) del Decreto 3075 de 1997.
35. No existe lavabotas a la entrada de la sala de proceso, bien ubicado, bien diseñado (con desagüe, profundidad y extensión adecuada) y con una concentración conocida y adecuada de desinfectante (donde se requiera), contrariando lo dispuesto en el artículo 20 del Decreto 3075 de 1997.
36. Previo al uso las materias primas no son sometidas a los controles de calidad establecidos, contrariando lo dispuesto en el artículo 17 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
37. Las materias primas e insumos no se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas, contrariando lo dispuesto en el artículo 17 literales (e), (f), y (g) y artículo 31 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
38. Las materias no son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y sobre estibas, contrariando lo dispuesto en el artículo 17 literal (e) artículo 31 literales (b) y (d) del Decreto 3075 de 1997.
39. No se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas, contrariando lo dispuesto en el artículo contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
40. Los envases no son inspeccionados antes del uso, contrariando el literal (d) del artículo 18 literal (d) del Decreto 3075 de 1997.
41. No se realizan ni se registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto, contrariando lo dispuesto en el artículo 19 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

42. Al envasar o empacar el producto no se lleva un registro con fecha y detalles de elaboración y producción, contrariando lo dispuesto en el artículo 21 literal (b) y (c) del Decreto 3075 de 1997.
43. El almacenamiento del producto terminado no se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinados para este fin, que garantiza la conservación del producto, contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literales (c), (d) y (e) del Decreto 3075 de 1997.
44. El almacenamiento del producto terminado no se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc), contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
45. No se registran condiciones de almacenamiento, contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (a) y (b) del Decreto 3075 de 1997.
46. Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento no se almacenan en una área identificada y exclusiva para este fin y se llevan registros de cantidad de producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final, contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (f) del Decreto 3075 de 1997.
47. En los procedimientos de calidad no se tiene identificados los posibles peligros que pueden afectar la inocuidad del alimento y las correspondientes medidas preventivas y de control, contrariando lo dispuesto en el artículo 22 del Decreto 3075 de 1997.

En merito de lo expuesto, este Despacho

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer a la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, sanción consistente en multa de **TRESCIENTOS (300)** salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la **CUENTA DE CORRIENTE No. 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA** a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto, recursos propios a nombre del INVIMA.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, **Carrera 10 No.64-28 Piso 1** con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Notificar personalmente la presente resolución a la señora **ROSA MARIA SOSA LARA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.870.490, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**RESOLUCIÓN No. 2016026849  
( 15 de Julio de 2016)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201500644"**

**ARTÍCULO TERCERO.-** La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*Mercy Yasmín Parra*

**MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Silvana Olarte  
Revisó: Eugenia Correa Gómez *E*

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

--	--

ARTÍCULO 1.º DEL TÍTULO I DEL CAPÍTULO I DEL LIBRO I DEL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO PENAL

El presente artículo se refiere a las disposiciones que rigen el procedimiento penal.

ARTÍCULO 2.º DEL TÍTULO I DEL CAPÍTULO I DEL LIBRO I DEL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO PENAL

DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Artículo 3.º

ARTÍCULO 4.º

ARTÍCULO 5.º

ARTÍCULO 6.º

10

11

12

13

