

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 16000999
(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:

RESOLUCIÓN No.	2016027380
PROCESO SANCIONATORIO:	201500895
EN CONTRA DE:	VEGA PARADA EDWING ALBERTO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	21 DE JULIO DE 2016
FIRMADO POR:	MERCY YASMÍN PARRA RODRÍGUEZ – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2016027380 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 los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **12 AGO. 2016**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones 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 YASMÍN PARRA RODRÍGUEZ
 Directora de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en nueve (09) folios copia íntegra a doble cara de la Resolución N° 2016027380 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201500895.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, _____ siendo las 5 PM,

MERCY YASMÍN PARRA RODRÍGUEZ
 Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Diana Paola Perdomo
 Revisó: Eugenia Correa Gómez

WATERBURY

WATERBURY, CONNECTICUT

THE CITY OF WATERBURY, CONNECTICUT, HAS THE HONOR TO ANNOUNCE THAT THE BOARD OF WATERBURY HAS DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

THE BOARD OF WATERBURY HAS ALSO DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

THE BOARD OF WATERBURY HAS ALSO DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

WATERBURY

THE BOARD OF WATERBURY HAS ALSO DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

THE BOARD OF WATERBURY HAS ALSO DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY

THE BOARD OF WATERBURY HAS ALSO DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

THE BOARD OF WATERBURY HAS ALSO DECIDED TO ACCEPT THE OFFER OF THE WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY TO PURCHASE THE WATERBURY WATER SYSTEM.

WATERBURY WATER SUPPLY COMPANY

RESOLUCIÓN No. 2016027380

(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

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. 201500895, adelantado en contra del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietario del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, 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. 15002842 del 15 de octubre de 2015, inició el proceso sancionatorio No. 201500895 y trasladó cargos en contra del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietario del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, 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 establecidas en el Decreto 3075 de 1997. (Folios 54 al 59)
2. Con oficio No. 0800PS – 15023718 con radicado Nos. 15110396 y 15110395 del 19 de octubre de 2015, se le comunicó al señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, 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. 15002842 del 15 de octubre de 2015 (Folios 60 y 61)
3. Ante la no comparecencia del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, a notificarse del auto de inicio y traslado de cargos No. 15002842 del 15 de octubre de 2015, se procedió a enviar el aviso No. 16000049 del 07 de enero de 2016 mediante oficio 800-0103-16 con radicado Nos. 16002945 y 16002943 de fecha 13 de enero de 2016 (folios 65 al 68)
4. El aviso No. 16000049 del 07 de enero de 2016, fue publicado en la pagina web del Instituto www.invima.gov.co, y en las instalaciones del INVIMA, el día 15 de marzo de 2016, y retirado el día 22 de marzo de 2016, surtiendo la notificación el día 23 de marzo de 2016. (folio 79)
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 el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietario del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, presentara su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Vencido el término legal para el efecto el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietaria del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, no presentó escrito de descargos.
7. Mediante auto No.16001383 del 29 de abril del 2016, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201500895, adelantado en contra del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**. (Folios 89 y 90)

**RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

- Mediante oficio No. 0800PS – 16019637 se comunicó el auto de apertura de etapa probatoria No. 16001383 del 29 de abril del 2016, al señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, informándole que se dio inicio al termino probatorio por diez (10) días hábiles dentro del proceso sancionatorio 201500895, contando con diez (10) días adicionales para controvertir las pruebas y presentar los alegatos respectivos. (Folios 91 y 92).
- El señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, radico escrito con radicado No. 16056560 del 31 de mayo de 2016, el cual se estudiara en el acápite de alegatos con el fin de garantizar el derecho al debido proceso que le asiste al investigado.

DESCARGOS

Vencido el término legal establecido el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietario del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, no presentó escrito de descargos.

No obstante, el día 31 de mayo de 2016 estando fuera de término presentó escrito con radicado número 16056560 denominado “descargos” (folios 95 al 98 – Anexos 99 al 112), argumentos que serán analizados como “alegatos”, con el fin de garantizar el derecho al debido proceso que le asiste al investigado.

PRUEBAS

- Oficio No. 709-1307-13 radicado con el número 130830920 de fecha 01 de octubre de 2013, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento **LACTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562 (Folio 1)
- Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 30 de septiembre del 2013 realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde se emitió concepto sanitario **DESFAVORABLE** (folios 3 al 15)
- Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 30 de septiembre del 2013 aplicada al establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562 medida consistente en **SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**. (folios 16 al 20)
- Acta de control sanitario de fecha 31 de octubre de 2013, en las instalaciones del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde se emitió concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**. (Respaldo folio 22 al 28)
- Acta de Levantamiento de la medida sanitaria consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**, impuesta el día 30 de septiembre de 2013 al establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO**

6

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. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

VEGA PARADA, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562. (véase respaldo folio 28)

6. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 15 de mayo de 2014, realizada al establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde se emitió concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**. (folios 31 al respaldo del 35)
7. Protocolo de evaluación general de alimentos envasados realizado al producto **BOLSA PARA QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO QUESILLO, PRESENTACION 380 g MARCA LÁCTEOS VILLA VEGA**. (folios 36 y 37)
8. Acta de control sanitario de fecha 25 de agosto de 2014, llevada por funcionarios del INVIMA, en el establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde se emitió concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES** (folios 38 y 40)
9. Diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 15 de y 28 octubre del 2013 al establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde no se emitió concepto sanitario alguno. (folios 41 al 43)
10. Acta de control sanitario de fecha 23 de octubre de 2014, suscrita por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde se emitió concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**. (Respaldo del folio 44 al folio 46)
11. Diligencia de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 09 de abril de 2015 al establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en donde se emitió concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES** (folios 47 al 52)
12. Protocolo de evaluación general de alimentos envasados realizado al producto **QUESO FRESCO, GRASO, SEMIDURO QUESILLO, PRESENTACION 380 g MARCA LÁCTEOS VILLAVEGA** empacado en bolsa de polietileno. (respaldo folio 52 y folio 53)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

El día 1 de octubre de 2013, el Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, por oficio 709-1307-13 con radicado 13083090, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento **LACTEOS VILLA VEGA**, de propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** documentos que soportan las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas y que dieron origen a la presente investigación administrativa. (Folio 1)

Dentro de los documentos allegados se encuentra inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 30 de septiembre del 2013 (Folios 3 al 15), en la cual se evidencia el incumplimiento de algunos de los requisitos sanitarios que deben observarse en la fabricación de alimentos con

RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

el fin de que no se vea afectada la inocuidad de los productos y por tanto la salud de los consumidores, los aspectos verificados que no se estaban cumpliendo al momento de la visita motivaron la emisión de un concepto sanitario **DESFAVORABLE**.

En consecuencia con la situación sanitaria encontrada y con el fin de mitigar cualquier posible riesgo en la salud pública, los profesionales del Instituto el 30 de septiembre procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**. (Folios 16 al 20)

Los incumplimientos a las condiciones sanitarias requeridas para la fabricación de alimentos que fueron encontrados en las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario derivaron consecuentemente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata como lo ordena el artículo 87 del Decreto 3075 de 1997, lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar 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 levantarán 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.

Así mismo, obran a folios 22 al 28 del proceso acta de control sanitario y acta de levantamiento de medida sanitaria del 31 de octubre de 2013, en las cuales se evidencia que con las nuevas condiciones sanitarias encontradas en la planta no se afectaba la inocuidad de los productos y por tanto se emitió un concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**; circunstancia que al mismo tiempo motivo el **LEVANTAMIENTO** de la medida sanitaria aplicada el 30 de septiembre de 2013.

6

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

COM

RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

Del mismo modo, a folios 31 al 53 del expediente se encuentran actas de inspección, vigilancia y control, y protocolos de evaluación general de alimentos envasados suscritos por profesionales del Instituto con posteridad a los hechos materia de investigación, en las instalaciones del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, de propiedad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, en los cuales se evidencia que el investigado ha procurado porque las actividades que realiza estén acordes a los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad de alimentos, circunstancias que no desvirtúan las infracciones evidenciadas el 30 de septiembre de 2013; pero que se tendrán en cuenta al momento de graduar la respectiva sanción.

De manera tal que este Despacho se permite recordarle al investigado que debe darle cumplimiento **permanente** a las normas sanitarias vigentes, con el objeto de garantizar que los productos alimenticios se fabriquen con todas las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y consumo, de modo que el cumplimiento debe mantenerse e incluso mejorarse.

Finalmente a folios 87 y 88 del proceso se encuentra documento informativo de la Cámara de comercio de Bucaramanga, el cual permite determinar que el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA** es una persona natural sujeto de derechos y obligaciones, que se encuentra identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.744.562, y se dedica a la elaboración de productos lácteos, alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, 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, derivaran en una situación mas grave que atentara contra la salud de la comunidad, como lo dispone el artículo 90 arriba citado.

ALEGATOS

Como se indicó anteriormente, el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietario del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA**, presentó escrito de “descargos” de manera extemporánea, argumentos que serán analizados a continuación como “alegatos”, con el fin de garantizar el derecho de defensa, aspecto esencial del debido proceso.

En el escrito presentado el investigado manifestó lo siguiente:

“(…)

DESCARGOS:

PRIMERO: Soy víctima del contrabando de queso imperante en toda el área metropolitana de Bucaramanga y municipios cercanos, que imposibilitan una competencia leal, solo hasta que el gobierno venezolano unilateralmente cerró la frontera con Colombia, fue posible hacer medianamente viable el sostenimiento de mi microempresa; ya que con la ayuda de funcionarios corruptos del ministerio de salud y policía nacional facilitaban y facilitan el ingreso, Transporte, distribución y comercialización del queso proveniente de ese país a muy bajo costo, el queso ingresa de forma fraudulenta al territorio nacional especialmente Bucaramanga y su área de influencia deterioran mis finanzas y a su vez cualquier tipo de esfuerzo financiero de inversión en mi microempresa, haciendo inviable mi actividad industrial; aun así recurriendo a préstamos de

Página 5

RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

pequeños prestamistas he podido hacer inversiones significantes para poder cumplir con lo mínimo exigido por la normativa sanitaria nacional.

SEGUNDO: los altos costos productivos dificultan la contratación de personal extra, y el alquiler de un local que facilite el funcionamiento adecuado de una fábrica de alimentos, a la fecha de la aplicación de la medida sanitaria solo contaba con un trabajador quien es mi hijastro ya que no podía solventar un empleado más que representaba económicamente para una microempresa un rublo difícil de costear, también dificultaba el poder cancelar el valor de un canon de una bodega más grande.

TERCERO: Se han realizado inversiones paulatinas en equipos, utensilios e infraestructura con el objeto primordial de ofrecer quesos sanos y a su vez cumplir con las necesidades del mercado y exigencias de la normativa sanitaria.

CUARTO: se logró levantar la medida sanitaria en un periodo de treinta días, haciendo un esfuerzo económico con el objeto de poder subsanar las no conformidades.

QUINTO: debido al levantamiento de la medida sanitaria se optó por trasladar la planta de producción a la ubicación actual, aumentando en siete veces su superficie en metros cuadrados, facilitando contar con ocho nuevas áreas que en el momento de la aplicación de la medida se carecía.

SEXTO: La comercialización de quesos provenientes de fábricas "clandestinas" ubicadas en el área del magdalena medio y costa atlántica dificulta la aún más el fortalecimiento de las empresas legalmente constituidas, vigiladas y auditadas por diferentes organismos del estado.

SÉPTIMO: la ausencia total de vigilancia y control del estado en el expendio de quesos de plazas de mercado, almacenes de cadena (grandes superficies), supermercados y tiendas de barrio hacen titánica cualquier tipo de esfuerzo por mantenerse a flote el en mercado y no sucumbir en la quiebra financiera total; las secretarías de salud de los municipios que conforman el Área Metropolitana de Bucaramanga y municipios cercanos tienen como comportamiento corrupto el solicitar soborno en dinero o especie al omento(sic) de detectar el queso que no cumple con los requisitos mínimos de norma, animando de ese modo la producción clandestina de los quesos comercializados y a su vez creando un desequilibrio comercial entre mis productos y los clandestinos presentando una diferencia en precios de más de quinientos pesos en la presentación de queso, en queso en bloque la diferencia es más abismal oscila entre tres mil y cinco mil pesos. (...)"

ANALISIS DE LOS ALEGATOS

El Despacho procede a realizar el análisis del escrito presentado por el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, con el fin de garantizar el debido proceso establecido en nuestro ordenamiento jurídico y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Para este Despacho es claro que hoy por hoy es de suma importancia que los destinatarios de la normatividad sanitaria entiendan que sus actuaciones contrarias a derecho generan unas consecuencias, así mismo, el beneficio de las actividades comerciales redundan de manera importante en el sentido económico.

Ahora bien, es igualmente una realidad que la Constitución Política de Colombia, permite la libertad de empresa, la libertad económica, y la libertad de asociarse; normas que a todas luces admiten que personas desarrollen actividades económicas y en sí aquellas que no sólo generen un beneficio individual, sino que la comunidad se vea igualmente enriquecida frente al uso de sus productos.

7

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

Ma

**RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

Dentro del escrito presentado el investigado indica que en la región en donde se ubica la fábrica se presentan algunos factores que dificultan el sostenimiento de una microempresa como la que el maneja, circunstancias o consideraciones que no desvirtúan la ocurrencia de los hechos materia de investigación con los que se infringen las normas sanitarias; las cuales se le recuerda al investigado son de carácter público y de obligatorio cumplimiento por lo cual los principios y condiciones sanitarias en ellas establecidos deben aplicarse de forma **permanente** en todas las actividades de fabricación de alimentos que desarrolle sin excepción alguna esto con el fin de garantizar la inocuidad de los productos que elabora evitando así generar algún riesgo en la salud Pública bien jurídico tutelado por este Instituto.

Por la tanto se considera necesario señalar que la Corte Constitucional ha sentado su jurisprudencia, en el sentido, que si bien la carta magna establece que el desconocimiento de la norma no sirve de excusa, lo mínimo que se puede exigirle al común es que por lo menos en ejercicio de su profesión u oficio, tenga conocimiento de las normas elementales que regula su actividad, en aras de no transgredir las disposiciones vigentes:

“Puede afirmarse con certeza que no hay siquiera un jurista especializado en una disciplina jurídica particular que pueda responder por el conocimiento cabal de las que constituyen el área de su especialidad. Mucho menos puede esperarse que un ciudadano corriente conozca todas las normas que se refieren a su conducta. El recurso epistémico utilizado por el legislador es más bien la ficción, de uso frecuente y obligado en el derecho, y que en el caso específico que ocupa a la Corte puede expresarse de este modo: es necesario exigir de cada uno de los miembros de la comunidad que se comporte como si conociera las leyes que tienen que ver con su conducta. La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita... el artículo 95 que establece de modo terminante: ‘Toda persona está obligada a cumplir la Constitución y las leyes’”

En este orden de ideas, el bien salvaguardado por el legislador es la salud colectiva, y por tanto, la norma sanitaria de alimentos se encuentra estipulada no solo para actuar frente a un daño concreto sino también preventivamente y es en virtud de estos presupuestos que no es permitido a los particulares desconocer las leyes que regulan sus actuaciones las cuales debe cumplir sin excepción y de manera permanente.

De modo tal, que esta Dirección se permite recordarle al investigado que el artículo 333 de la Carta Política, establecen:

“ARTICULO 333. *La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley. La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades.”* Subrayado fuera del texto.

Bajo este entendido, es deber del fabricante de alimentos ajustarse a las normas que protegen la salud pública y a las condiciones allí establecidas, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades que como lo establece la Constitución Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y su guarda por parte de esta autoridad sanitaria.

¶

¹ Corte Constitucional Sentencia C-651/97. Magistrado Ponente: Carlos Gaviria Díaz.

**RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

En este orden de ideas, es obligación de quien ejerce actividades relacionadas con la fabricación y/o procesamiento de alimentos observar y realizar sus actuaciones conforme a los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente en materia de alimentos, de modo que no se vea afectada su salud por el consumo del mismo, y menos por circunstancias particulares o por desconocimiento de las normas que regulan su actividad, pues como anteriormente se estableció el ejercicio de cualquier actividad económica implica no solo una serie de beneficios particulares para quien la ejerce sino trae implícita una serie de obligaciones y responsabilidades que en este caso en particular redundan en la salud de los consumidores.

Ahora bien, en lo referente a las medidas tomadas por el investigado con el fin de ajustar sus actividades a la norma sanitaria dentro de las cuales se encuentra incluso el traslado de la fábrica a unas mejores instalaciones, es necesario precisar que estas acciones se tendrán en cuenta al momento de graduar la sanción.

En consecuencia, no se evidencia ningún argumento que desvirtúe los hechos, conductas y omisiones que dieron origen a la presente investigación y que fundamentan los cargos formulados, y las acciones tomadas y las consideraciones particulares no desvirtúan la infracción cometida.

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 de 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.

El Decreto 3075 de 1997 señala:

“(…)

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,*

6

RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

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 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:
(...)

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.

q. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
(...)

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. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

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

(...)

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.

f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

(...)

m. Los establecimientos objeto del presente Decreto tendrá una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

(...)

q. Cuando la ventilación es inducida por ventiladores y aire acondicionado, el aire debe ser filtrado y mantener una presión positiva en las áreas de producción en donde el alimento esté expuesto, para asegurar el flujo de aire hacia el exterior. Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

(...)

Artículo 10. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de 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. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

(...)

k. Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

(...)

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

(...)

b. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.

(...)

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 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

c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese

RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

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.

(...)

k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

(...)

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

a. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

(...)

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

a. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.

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.

(...)

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

a. El envasado deberá hacerse en condiciones que excluyan la contaminación del alimento.

(...)

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

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:

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.

(...)

9

RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

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

(...)

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;

(...)

g. 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 reas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

(...)

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.
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 consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**; 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.

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, se encontró que el investigado no ha sido sancionado, por lo cual no es reincidente en la comisión de la infracción, por lo tanto no se aplica esta circunstancia.

Respecto al numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay

**RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

prueba dentro del plenario que así lo demuestre por lo tanto este criterio no es aplicable.

En cuanto al numeral quinto, no se observa que el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, haya utilizado medios fraudulentos o intentara ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para graduar la sanción.

De acuerdo a lo Señalado en el numeral sexto, es pertinente resaltar que obran en el expediente acta de control sanitario y acta de levantamiento de medida sanitaria del 31 de octubre de 2013 en las cuales se evidencia que la sociedad ha realizado acciones de mejora procurando cumplir con las exigencias contenidas en la normatividad sanitaria, mostrando así el grado de prudencia y diligencia con las que atendió los deberes y aplicó las normas legales pertinentes, situación que se tendrá en cuenta para graduar la sanción.

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 obran en el expediente pruebas que demuestren esta situación.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas observamos que no es aplicable, en razón que el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, 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 las circunstancia previstas en los numerales 1° y 6° del Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 como ya se analizó.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumían el queso fresco semigrasa semiblando, que fabricaba sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de SEISCIENTOS (600) 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 del investigado se enmarca dentro de los criterios de graduación de la sanción contenidos en los numerales 1° y 6° 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

El señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, en calidad de propietario del establecimiento **LÁCTEOS VILLA VEGA** infringió la normatividad sanitaria al:

1. Elaborar queso fresco semigraso, semiblando, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

**RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

1. Los manipuladores no se lavan ni desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario, contrariando lo dispuesto en el artículo 15 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
2. 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.
3. No existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para recolección interna de desechos sólidos o basuras, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (q) del Decreto 3075 de 1997.
4. No son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas, contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal (p) del Decreto 3075 de 1997.
5. Después de desocupados los recipientes, no se lavan antes de ser colocados en el sitio respectivo, contrariando lo dispuesto en los artículos 8 literal (p) y 29 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
6. Hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas, contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
7. No existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos contra la plaga, contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal (c) del Decreto 3075 de 1997.
8. Los productos utilizados no se encuentran rotulados y no se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave, contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (g) del Decreto 3075 de 1997.
9. Las áreas circundantes de los equipos no son de fácil limpieza y desinfección, contrariando lo dispuesto en el artículo 10 y artículo 12 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.
10. Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos no son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, contrariando lo dispuesto en el artículo 11 literal (k) del Decreto 3075 de 1997.
11. 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.
12. El techo no es liso, no es de fácil limpieza y no se encuentra limpio, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (f) del Decreto 3075 de 1997.
13. Las uniones entre paredes y techos no están diseñadas de tal manera que eviten la acumulación de polvo y suciedad, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (e) del Decreto 3075 de 1997.
14. La ventilación por aire acondicionado o ventiladores no mantiene presión positiva en la sala y no tiene el mantenimiento adecuado: limpieza de filtros y del equipo y campanas extractoras, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (q) del Decreto 3075 de 1997.
15. La sala no se encuentra limpia y ordenada, contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal (m) y (n) del Decreto 3075 de 1997.
16. Las condiciones y equipo utilizado en el descargue y recepción de la materia prima no son adecuadas y no evitan la contaminación y proliferación microbiana, contrariando lo dispuesto en el artículo 17 literal (a) del Decreto 3075 de 1997.
17. No se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas, contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal (b) del Decreto 3075 de 1997.

**RESOLUCIÓN No. 2016027380
(21 de Julio de 2016)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500895”

18. El proceso de fabricación no se realiza en condiciones sanitarias óptimas que garantizan la protección y conservación del alimento, contrariando lo dispuesto en el artículo 19 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
19. No existe distinción entre los operarios de las diferentes áreas y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos cuando el proceso lo exige, contrariando lo dispuesto en el artículo 15 literal b) del Decreto 3075 de 1997.
20. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento o proliferación de microorganismos, contrariando lo dispuesto en el artículo 21 literal a) del Decreto 3075 de 1997.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562, sanción consistente en multa de **SEISCIENTOS (600)** 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 al señor **EDWING ALBERTO VEGA PARADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.744.562 y/o a su apoderado, 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.

ARTÍCULO TERCERO. En firme la presente decisión, líbrense los oficios correspondientes y archívense las diligencias administrativas obrantes en el expediente..

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Mercy Y. Parra R.
MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Maritza Sandoval Oyola
Revisó: Eugenia Correa Gómez

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981

1980
1981