

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 16000461  
(31 de Marzo de 2016)**

El Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora 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:

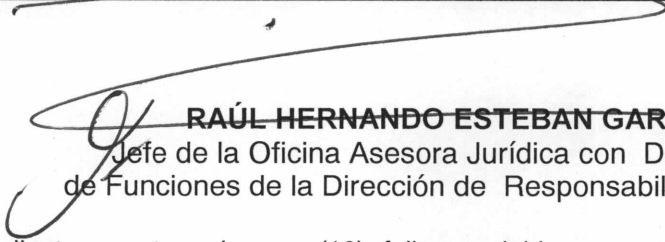
|                        |   |
|------------------------|---|
| RESOLUCIÓN No.         | 2016005342  |
| PROCESO SANCIONATORIO: | 201500777   |
| EN CONTRA DE:          | CLAUDIO LUENGAS GRANADOS-INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS   |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:   | 18 DE FEBRERO DE 2016   |
| FIRMADO POR:           | RAÚL HERNANDO ESTEBAN GARCÍA - Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria |

Contra la Resolución de calificación No. 2016005342 de 18 de Febrero de 2016, sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de ésta 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 07 ABR. 2016, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co), Servicios de Información al Ciudadano y en las Instalaciones del INVIMA ubicadas en la Cra 10 No. 64-28, de ésta ciudad.


**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.**

  
**RAÚL HERNANDO ESTEBAN GARCÍA**  
 Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación  
 de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (10) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2016005342 de 18 de Febrero de 2016, proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201500777.

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

**RAÚL HERNANDO ESTEBAN GARCÍA**  
 Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación  
 de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Angélica Rodríguez pacheco   
 Revisó: Gabriel Fernando Gutiérrez Valderrama

NOTIFICACION POR AVISO No. 0000451  
(11 de Mayo de 2016)

El Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Integración de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Social del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2016-000000 del 19 de octubre de 2015 y en aplicación del artículo 88 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, así como a través de la siguiente resolución:

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| RESOLUCIÓN No. 2016-000000         | PROCESO SANCIONATORIO EN CONTRA DE |
| CLAUDIO FUENTES GRANADOS INDOCTRIA | FECHA DE EXPEDICIÓN                |
| 17 DE FEBRERO DE 2016              | FIRMADO POR                        |
| RAUL HERNANDEZ ESTEBAN GARCIA      |                                    |

Contra el Procedimiento Sancionatorio No. 2016-000000 del 19 de octubre de 2015, el cual se tramita en el expediente No. 2016-000000 del 19 de octubre de 2015, en el cual se tramita el procedimiento sancionatorio y se han emitido resoluciones administrativas y de lo contencioso administrativo.

ADVERTENCIA  
EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN PERIODO DE CINCO (5) DIAS CONTIGUOS A PARTIR DEL 07 ABRIL 2016, en la página web del INVIMA, para que los interesados en el procedimiento sancionatorio y de lo contencioso administrativo puedan presentar sus alegaciones y excepciones.

El acto administrativo que se pretende anular es el acto administrativo que se pretende anular.

RAUL HERNANDEZ ESTEBAN GARCIA  
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Integración de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Social del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)

RAUL HERNANDEZ ESTEBAN GARCIA  
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Integración de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Social del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)



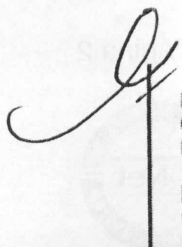
**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

El Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Directora General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201500777, adelantado en contra del señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, de acuerdo con 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. 15002394 de 18 de Septiembre de 2015, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra del señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria, conforme al Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y la Resolución 1511 de 2011 (Folios 15 al 26).
2. Mediante oficio N°. 0800- PS – 15018769, según radicado 15098632 de 22 de Septiembre de 2015, se envió comunicado al señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823, para que se acercara al Instituto para surtir la notificación del auto de inicio y traslado No. 15002394 de 18 de Septiembre de 2015. (Folio 27)
3. Ante la no comparecencia del señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823, para surtir la notificación personal del auto de inicio de procedimiento y traslado de cargos No. 15002394 de 18 de Septiembre de 2015, se procedió a realizar la notificación mediante aviso No. 15001267 de 1 de Octubre de 2015, el cual fue enviado mediante oficio 800-3760-15, con radicado 15105028 de 6 de Octubre de 2015 (Folios 30 al 34).
4. Posteriormente la publicación del aviso No. 15001267 de 1 de Octubre de 2015, se realizó en la página Web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co), Servicios de Información al Ciudadano y en las Instalaciones del INVIMA, el cual fue fijado el día 20 de octubre de 2015, hasta el día 26 de Octubre de 2015, entendiéndose surtido el trámite procesal el día 27 de Octubre de 2015. (Folio 35)
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





**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

del auto mencionado, para que el investigado, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.

6. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, no presentó escrito de descargos.
7. El Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA mediante Auto No. 16000061 de 13 de Enero de 2016, dio inicio al término probatorio por diez (10) días hábiles dentro del proceso sancionatorio No. 201500777, en contra del señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823, vencido dicho término, el investigado contó con 10 días para presentar los alegatos respectivos. (Folios 48 y 49).
8. Mediante oficio No. 0800PS – 16000780 con radicado 16003270 de 14 de Enero de 2016, se comunicó al señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823, sobre el contenido del Auto No. 16000061 de 13 de Enero de 2016. (Folio 50)

**DESCARGOS**

Dentro del término legal establecido para el efecto, el señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, no presentó escrito de descargos.

**PRUEBAS**

1. Oficio 709-1096-13, según radicado 13078525 de 17 de Septiembre de 2013, remitido por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, con el fin de adelantar las diligencias realizadas en las instalaciones del establecimiento **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS** de propiedad del señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 5.712.823 (Folio1)
2. Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos de fecha 11 de Septiembre de 2013, en la cual se emitió concepto sanitario **DESFAVORABLE** (Folios 3 al 9)
3. Formato de Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de seguridad de fecha 11 de Septiembre de 2013, consistente en **SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS** (Folios 10 y 11).



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

***“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”***

4. Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, de fecha 11 de Septiembre de 2013, para el producto CHOCOLATE CASERO POR 500 GRS. (Folios 12 y 13)

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, se observa que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad del señor CLAUDIO LUENGAS GRANADOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS, por incurrir en hechos que infringen las disposiciones consagradas en el Decreto 3075 de 1997.

Así las cosas, mediante el Oficio 709-1096-13, según radicado 13078525 de 17 de Septiembre de 2013, remitido por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro oriente 1, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, se dieron a conocer las diligencias adelantadas por los funcionarios del INVIMA y que originaron la presente investigación administrativa, documentos que sustentan las acciones de Inspección, Vigilancia y Control realizadas en las instalaciones del señor CLAUDIO LUENGAS GRANADOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS.

Es así que las respectivas Actas de Control Sanitario, de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad y Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

A folios 3 al 9, se encuentra Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos de fecha 11 de Septiembre de 2013, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, por presunto incumplimiento de los requisitos exigidos en el Decreto 3075 de 1997, por cuanto las Instalaciones físicas, sanitarias, personal manipulador de alimentos, educación y capacitación, condiciones de saneamiento, manejo y disposición de residuos sólidos, manejo y disposición de residuos líquidos, limpieza y desinfección, control de plagas, equipos y utensilios, higiene locativa de la sala de proceso, materias primas e insumos, envases, operaciones de fabricación, operaciones de envasado y empaque, almacenamiento de producto terminado, incumplen los requisitos mínimos que exigen las normas sanitarias vigentes.

De igual manera en la misma diligencia, se procedió a la aplicación de la medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS, detallándose la siguiente situación sanitaria (Folios 10 y 11):

*“Que de conformidad con la situación Sanitaria encontrada y descrita en la presente Acta encontrada en el establecimiento LUENGAS GRANADOS CLAUDIO –INDUSTRIAS ALIMENTICIAS GRANADOS se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios para la actividad de fabricación de alimentos, por*

**RESOLUCIÓN No. 2016005342**  
**(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

violación a lo establecido en los Artículos y literales del Decreto 3075 de 1997 descritos a continuación:

(...)

Que en merito de lo anterior, los funcionarios públicos que asisten a la presente diligencia,

**RESUELVEN:**

**PRIMERO.-** Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS ...** “

Se evidencia a folios 12 y 13, el Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados de fecha 11 de Septiembre de 2013, para el producto chocolate casero por 500 GRS, por cuanto declara una información nutricional que no se encuentra acorde a la normatividad, al declarar que es 100 % natural y contiene saborizante, al no declarar que contiene saborizantes, al no declarar la verdadera naturaleza del alimento, al no declarar el contenido neto en unidades del Sistema Métrico Internacional, al no declarar la expresión “lote” o la letra “L”, al no declarar la fecha de vencimiento, al no declarar el número del Registro Sanitario.

De las Actas de Visita de Inspección y Aplicación de Medida Sanitaria que obran en el plenario se puede concluir que el señor CLAUDIO LUENGAS GRANADOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS, vulneró la normatividad sanitaria vigente, al fabricar alimentos (café tostado y molido de avena en hojuelas) sin ceñirse a los postulados de las Buenas Prácticas de Manufactura, toda vez que se omitieron los requisitos exigidos en el Decreto 3075 de 1997.

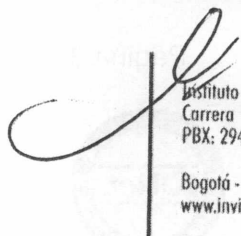
Se evidenció además vulneración de las normas técnicas sobre rotulado (Resolución 5109 de 2005) al realizar actividades de fabricación de chocolate casero x 500 Grs, en cuyo rotulado se estaban omitiendo requisitos establecidos por la misma, presentando a los consumidores una información que no corresponde con la realidad y dificultando la trazabilidad de éste producto ante la autoridad sanitaria y los consumidores, adicionalmente, advierte éste Despacho que la actividad de fabricación del chocolate casero se estaba realizando sin contar con Registro Sanitario expedido por la Autoridad sanitaria competente, lo que es muy grave y en consideración de éste Despacho se generó un alto riesgo sanitario en la salud de un conglomerado de personas.

Aunado a lo antes expuesto, éste Despacho advierte que a la fecha no obra prueba dentro del plenario que se haya levantado la medida sanitaria de seguridad aplicada al establecimiento de comercio objeto de investigación y por ende que se hayan adoptado mejoras con el fin de acatar la normatividad sanitaria vigente, por lo que el haber vulnerado normas de carácter público y de obligatorio cumplimiento, esto es, los incumplimientos observados en las exigencias contenidas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 5109 de 2005, efectivamente pusieron en riesgo el bien jurídicamente tutelado de la salud lo que resulta ser un presupuesto indispensable para la imposición de una sanción.

**ALEGATOS**

Vencido el término legalmente establecido para el efecto, el señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario

Página 4



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

Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

del establecimiento de comercio **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, no presentó los alegatos respectivos.

**CONSIDERACIONES**

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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, y el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 1511 de 2011 y la ley 1437 de 2011.

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

El Decreto 3075 de 1997 establece:

**Artículo 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 aplicarán:

- a. A todas las fábricas 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.

**Artículo 7º.-** *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:

- a. Estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

(...)

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.

(...)

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.

(...)

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.

(...)

t. Se deben instalar lavamanos en las reas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas practicas.

u. Los grifos, en lo posible , no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

(...)

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

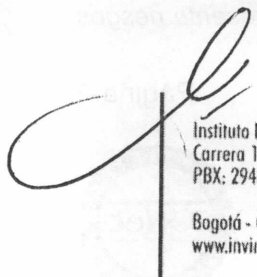
(...)

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.

(...)

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

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

  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -- INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700  
Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

(...)

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 13°.- Estado de Salud.**

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, 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 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.

(...)

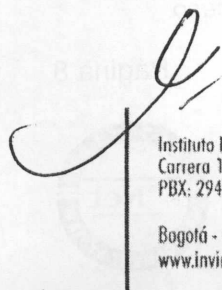
d. Para reforzar el cumplimiento de las practicas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

(...)

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 existan desviaciones en dichos límites.

**ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.** 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:

(...)



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

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 en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

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

(...)

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

g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c.

(...)

j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las reas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

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

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

(...)

**ARTICULO 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.

(...)

**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 tomarán 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. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

- 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.

**ARTICULO 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 especifica, no se conservaran mas de dos años.

**ARTICULO 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.

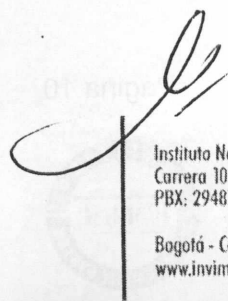
**ARTICULO 23. SISTEMA DE CONTROL.** Todas las fabricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados.

**ARTICULO 24.** El sistema de control y aseguramiento de la calidad deberá, como mínimo, considerar los siguientes aspectos:

a. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación y liberación o retención y rechazo.

b. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deberán ser reconocidos oficialmente o normalizados con el fin de garantizar o asegurar que los resultados sean confiables.

c. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deberán ser reconocidos oficialmente o normalizados con el fin de garantizar o asegurar que los resultados sean confiables;



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

d. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

**ARTICULO 26.** Todas las fabricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos de mayor riesgo en salud pública deberán tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, el cual puede ser propio o externo.

(..)

**ARTICULO 28.** Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

**ARTICULO 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, reas, 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, reas, 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.

(.....)

**ARTICULO 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 realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevar a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

(...)

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

f. El almacenamiento de los alimentos devueltos a la empresa por fecha de vencimiento caducada deberá realizarse en una rea o depósito exclusivo para tal fin; este depósito deberá identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se 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.

g. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fabrica, 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.

(...)

**Artículo 53. RESPONSABILIDAD.** El titular del registro, fabricante o importador de alimentos deberá cumplir en todo momento las normas técnico-sanitarias, las condiciones de producción y el control de calidad exigido, presupuestos bajo los cuales se concede el Registro Sanitario. En consecuencia, cualquier trasgresión de las normas o de las condiciones establecidas y los efectos que estos tengan sobre la salud de la población, será responsabilidad tanto del titular respectivo como del fabricante e importador.

La Resolución 5109 de 2005, establece lo siguiente:

**Artículo 1º. Objeto.** La presente Resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

**Artículo 4º. Requisitos generales.** Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

4. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

6. Cuando utilicen representaciones gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta o rótulo del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión “sabor artificial”.

**Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado.** En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

**5.1. Nombre del alimento.**

**5.1.1** El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

**5.2.3.** En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento

**5.3. Contenido neto y peso escurrido**

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

**5.5. Identificación del lote**

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima

5.8 Registro Sanitario Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

**Artículo 6°.** Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

Así mismo la Resolución 333 de 2011, señala lo siguiente:

**ARTÍCULO 1°.** Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada. **ARTÍCULO 2°.** Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los alimentos para consumo humano envasados o empacados, en cuyos rótulos o etiquetas se declare información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.

(...)

**ARTÍCULO 7°.** Aplicación de la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento que declare cualquier tipo de información nutricional, propiedades nutricionales o de salud, o cuando su descripción en la etiqueta produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud. Opcionalmente se podrá hacer la declaración de nutrientes en alimentos que no declaren propiedades nutricionales ni de salud, o no estén adicionados de nutrientes. La declaración de nutrientes deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el capítulo VII del presente reglamento.

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

Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”**

La Resolución 1511 de 2011 indica lo siguiente:

**Artículo 1º. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate tales como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolate destinados para el consumo humano que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

(...)

**Artículo 15. Rotulado.** Los rótulos o etiquetas de los productos objeto de este reglamento técnico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

De igual forma, la Ley 9 de 1979, señala además:

**Sanciones.**

**Artículo 577º.-** Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del investigado, conviene ahora estudiar la graduación de las sanciones consagradas en el artículo 50 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, que señala:

(...)

**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.

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

**"Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777"**

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.

(...)"

De acuerdo al numeral 1: el señor CLAUDIO LUENGAS GRANADOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS, generó peligro en la salud de las personas, por cuanto con su conducta infringió el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y la Resolución 1511 de 2011.

En lo referente al numeral 2: el señor CLAUDIO LUENGAS GRANADOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, se lucró, dado que su actividad comercial genera utilidades para si, con la venta de sus productos.

Con respecto al numeral 3, No se evidencia que el investigado haya reincidido en la comisión de la misma falta.

Al numeral 4, No se evidencia que el investigado haya opuesto resistencia a la investigación.

En lo que respecta al numeral 5, No se evidencia que se haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción.

Así mismo, para el numeral 6, No se evidencia que el investigado, con su conducta haya aminorado las faltas.

En lo referente al numeral 7, No se evidencia renuencia al cumplimiento de la Norma Sanitaria, ordenada por la autoridad competente.

Finalmente y conforme al numeral 8, No se evidencia, aceptación expresa de la infracción.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de **CUATROCIENTOS (400)** 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.

Lo anterior, dado que el investigado no solo ha cometido una conducta prohibida por la norma que se encuentra lo suficientemente probada, sino que de la valoración fáctica del material hallado en el expediente, como del análisis jurídico de tales hechos, se tiene que el investigado configuró un riesgo para la salud pública como bien jurídico tutelado por la norma.

**CALIFICACIÓN DE LA FALTA**

El señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, generó un riesgo en la salud pública de los consumidores :

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

***“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”***

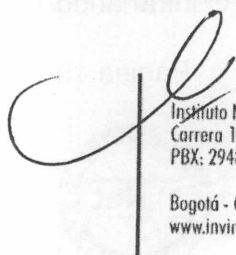
1. Por fabricar alimentos (café tostado y molido, chocolate, harina de maíz tostado, harina de maíz blanco, avena molida y envasado de avena en hojuelas) sin ceñirse a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme al Decreto 3075 de 1997, especialmente por:

1. 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 i) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
2. La planta no cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo ni en buen estado y funcionamiento (lavamanos, duchas e inodoros). Contrariando lo establecido por el literal r) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
3. Los servicios sanitarios no están dotados con los elementos de higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, etc.), Contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal s) 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 artículo 13 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
7. Los empleados comen o fuman en áreas de proceso. Contrariando lo dispuesto en el artículo 15 literal j) del Decreto 3075 de 1997.
8. Los visitantes no cumplen con todas las normas de higiene y protección: uso del uniforme, gorro, prácticas de higiene, etc. Contrariando lo dispuesto en el artículo 15 literal l) del Decreto 3075 de 1997.
9. 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.
10. No existe un programa de capacitación en educación sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el artículo 14 literal b) del Decreto 3075 de 1997.
11. No son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad No son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc, No son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc. Contrariando lo dispuesto en los artículo 8 literal u) y artículo 14 literal d) del Decreto 3075 de 1997.
12. 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.
13. No conocen los manipuladores las prácticas higiénicas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 14 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
14. No existen procedimientos escritos sobre el manejo y calidad del agua, contrariando lo dispuesto en el literal a) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
15. No existe parámetros de calidad para el agua potable. Contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal k) del Decreto 3075 de 1997.
16. No cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 17 literal b) del Decreto 3075 de 1997.

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

***“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”***

17. No existe control diario del cloro residual y se llevan registros. Contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal k) del Decreto 3075 de 1997
18. No existe un local e instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal q) del Decreto 3075 de 1997.
19. No existen registros que indican 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.
20. 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.
21. Los productos utilizados se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. Contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal a) y 31 literal g) del Decreto 3075 de 1997.
22. No existen procedimientos escritos específicos de control de plagas, contrariando lo dispuesto en los artículos 29 literal c) del Decreto 3075 de 1997.
23. No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. contrariando lo dispuesto en los artículos 29 literal c) del Decreto 3075 de 1997.
24. No existen registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 29 literal c) del Decreto 3075 de 1997.
25. Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos 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.
26. No existen manuales de procedimiento para servicio de mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal b) del Decreto 3075 de 1997.
27. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición. Contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal b) del Decreto 3075 de 1997.
28. El área de proceso o producción no se encuentran alejada de focos de contaminación. Contrariando lo dispuesto en los artículos 8 literal a) y 19 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
29. Las uniones entre las paredes y techos no están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal e) del Decreto 3075 de 1997.
30. No existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquidos y solución desinfectante, ni ubicados en las áreas de proceso o cercanas a ésta. Contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal u) del Decreto 3075 de 1997.
31. 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.
32. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, ni están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura, en buen estado y limpias. Contrariando lo dispuesto en el artículo 9 literal o) del Decreto 3075 de 1997.
33. 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



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

***“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”***

- adecuada de desinfectante (donde se requiera). Contrariando lo dispuesto en el artículo 8 literal g) del Decreto 3075 de 1997.
34. No existen procedimientos escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, en donde se señalan especificaciones de calidad, contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
  35. No se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas, contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal d) del Decreto 3075 de 1997.
  36. No se llevan fichas técnicas de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc. Contrariando lo dispuesto en el artículo 17 literal b) del Decreto 3075 de 1997.
  37. Los envases no son inspeccionados antes del uso. Contrariando el literal d) del artículo 18 del Decreto 3075 de 1997.
  38. 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.
  39. 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 c) del Decreto 3075 de 1997.
  40. No se registran condiciones de almacenamiento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
  41. No se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 31 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
  42. Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento 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.
  43. La planta no tiene políticas de calidad claramente definidas y escritas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 23 del Decreto 3075 de 1997.
  44. 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, 23 y 24 del decreto 3075 de 1997.
  45. No posee fichas técnicas de materias primas y de producto terminado en donde se incluyen criterios de aceptación, liberación o rechazo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal a) del Decreto 3075 de 1997.
  46. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal b) del Decreto 3075 de 1997.
  47. La planta no tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio externo (indicar los laboratorios). Contrariando lo dispuesto en el artículo 24 literal c) del Decreto 3075 de 1997.
2. Por fabricar chocolate casero x 500 Grs, con un número de Registro sanitario que no corresponde. Contrariando lo dispuesto en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997.
  3. Por fabricar chocolate casero x 500 Grs, cuyo rotulado no cumple con lo establecido en la Resolución No. 5109 de 2005, especialmente al:
    1. Declarar una información nutricional que no se encuentra acorde a lo establecido en la normatividad sanitaria. Contrariando lo establecido en la Resolución 333 de 2011, artículo 7.

**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

***“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”***

2. Declarar que es 100 % natural y contiene saborizante. Contrariando lo establecido en el artículo 4, numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declarar que contiene saborizantes. Contrariando lo establecido en el artículo 4, numeral 6 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declarar la verdadera naturaleza del alimento. Contrariando lo establecido en el artículo 5, numeral 5.1, subnumeral 5.1.1, de la Resolución 5109 de 2005, artículo 6, numeral 4, de la Resolución 5109 de 2005 y artículo 15 de la resolución 1511 de 2011.
5. No declarar el contenido neto en unidades del sistema métrico internacional. Contrariando lo establecido en el artículo 5, numeral 5.3, subnumeral 5.3.1, de la Resolución 5109 de 2005.
6. No declarar la expresión “lote” o la letra “L”. Contrariando lo establecido en el artículo 5, numeral 5.5, subnumeral 5.5.1, de la Resolución 5109 de 2005.
7. No declarar la fecha de vencimiento. Contrariando lo establecido en el artículo 5, numeral 5.6, subnumeral 5.6.1, de la Resolución 5109 de 2005.
8. Declarar el número del Registro Sanitario que no corresponde. Contrariando lo establecido en el artículo 5, numeral 5.8, de la Resolución 5109 de 2005. en concordancia con el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997.
9. No declarar los aromas utilizados en el alimento. Contrariando lo establecido en el artículo 5, numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005

En merito de lo anterior, el Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.-** Imponer al señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, sanción consistente en multa de **CUATROCIENTOS (400)** 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 N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA** a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

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 con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

**ARTICULO SEGUNDO.-** Notificar personalmente al señor **CLAUDIO LUENGAS GRANADOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 5.712.823, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **INDUSTRIA ALIMENTICIA GRANADOS**, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 el 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 los artículos 76, 77 y subsiguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.



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

Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



**RESOLUCIÓN No. 2016005342  
(18 de Febrero de 2016)**

***“Por medio de la cual se califica el proceso sancionatorio No.201500777”***


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.

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**RAÚL HERNANDO ESTEBAN GARCÍA**  
Jefe de la Oficina Asesora Jurídica con Delegación  
de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Angélica Rodríguez Pacheco  
Revisó: Gabriel Fernando Gutiérrez Valderrama



RESOLUCION N° 201500042

(19 de Febrero de 2015)

Por medio de la cual se ratifica el acuerdo suscrito con el N° 201500037

En el evento de no comparecer al llamado de licitación, el suscrito, en el marco de la resolución N° 201500037, se compromete a no participar en el proceso de licitación de bienes muebles, inmuebles y servicios que se realicen en el ámbito de la institución, hasta que no se haya cumplido con el pago de la multa establecida en el artículo 10 de la Ley N° 20.100, de 19 de febrero de 2015.

ARTICULO TERCERO: La presente resolución, a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial, entrará en vigencia.

NO SE REQUIERE Y CUMPLASE

RAUL HERNANDEZ ESTEBAN GARCIA  
Jefe del Centro de Asesoría Jurídica del Instituto  
de Investigación de la Comisión de Responsabilidades Cívicas

