



La salud  
es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001668 de 27 de noviembre de 2019**

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

<b>AUTO DE INICIO Y TRASLADO:</b>	<b>AUTO No. 2019014246</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO</b>	<b>No. 201605809</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ – QUESOS CIFUENTES</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	<b>18 DE NOVIEMBRE DE 2019</b>
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria</b>

**ADVERTENCIA**

Contra el Auto de Inicio y Traslado No. 2019014246 del 18 de noviembre de 2019, NO procede recurso alguno.

**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.**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL **20 NOV 2019**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicada en la **Carrera 10 No. 64 – 28 piso 1** de Bogotá D.C.

**MARIA LINA PEÑA CONEO**  
Coordinadora de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en diez (10) folios copia íntegra del auto No. 2019014246 del 18 de noviembre de 2019, proferido dentro del proceso sancionatorio No. 201605809.

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

**MARIA LINA PEÑA CONEO**  
Coordinadora de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Elaboró: Ana B. Montero R.

Página 1



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605809”**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo contra el señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS CIFUENTES, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio 704-0245-17 radicado bajo el No. 17009477 del 30 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento QUESOS CIFUENTES de propiedad del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517 (folio 1)
2. El día 26 de enero de 2017, funcionarios del INVIMA realizaron Acta de control Sanitario al establecimiento QUESOS CIFUENTES de propiedad del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, en la cual se observó la presunta comisión de irregularidades a la normativa sanitaria, por lo que se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE de acuerdo a lo siguientes incumplimientos, (folios 5 al 17):

**“1.- INSTALACIONES FÍSICAS.**

**1.1.** *La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basura) y en buen estado de mantenimiento. Se observa estancamiento de agua en desarenador ubicado en área denominada de sueros.*

**1.3.** *La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. Se observan entreluces en parte baja de puerta del área de empacado*

**1.5.** *La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. Se observan entreluces en parte baja de puerta del área de empacado.*

**2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

**2.1.1** *Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. El programa no cuenta con las unidades de medidas de los parámetros establecidos. No se ejecutan las acciones correctivas cuando los parámetros del cloro se encuentran fuera de parámetros.*

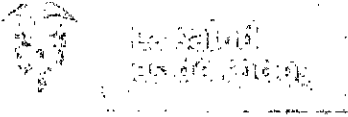
**2.1.4** *El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. La tubería a vapor no está identificada.*

**2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS).**

**2.3.5** *De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición No contemplan los residuos peligrosos, ni su manejo y disposición final*

**2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)**

**2.4.1** *Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los*



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809”**

registros. El programa y registros tienen un enfoque correctivo. La planta no cuenta con un diagnóstico de control integrado de plagas

**2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**2.5.1** Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. El programa, de limpieza y desinfección es generalizado respecto a las áreas. La mayoría de los procedimientos no establece el proceso de desinfección

**2.5.2** Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. No se llevan registros de limpieza y desinfección cada vez que se produce

**2.6 INSTALACIONES SANITARIAS**

**2.6.5** Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. No cuenta con avisos suficientes respecto a prácticas higiénicas

**3. - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

**3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.**

**3.1.2** Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. se evidencia uniformes de color gris.

**3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

**3.2.2** Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. No alusivos suficientes de las prácticas higiénicas cuentan con avisos.

**4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.**

**4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

**4.1.1** Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. Se evidencian pisos con grietas y rupturas en baldosas

**4.1.3** Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. Se evidencia desprendimiento de pintura en el área de envasada. Además se evidencia desprendimiento de baldosas en área de proceso.

**4.1.4** Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. La uniones entre pared y pared en el área de proceso no son redondeadas

**4.1.5** El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. Se presenta desprendimiento de pintura en techo del área de envalado.

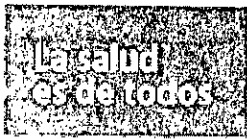
**4.1.6** No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. Se evidencia condensación en área de envasado de producto.

**4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS**

**4.2.1** Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. Los anaqueles del cuarto de materia prima presentan oxidación en su superficie.

**4.2.2** Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. No presenta, soportes de cumplimiento de la idoneidad de las superficies para entrar en contacto con los alimentos.

**4.2.8** Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y 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 se registra dicha temperatura. No se



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809”**

llevan registros actuales de temperatura del cuarto frío Número 1. Se observa empozamiento en cuarto frío No 2 condensación

**5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.**

**5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.**

**5.1.5** Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. Los anaqueles de almacenamiento de insumos presentan oxidación.

**5.2 ENVASES Y EMBALAJES**

**5.2.1** Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. No cuenta con los soportes suministrados por el proveedor del material de envase, de la idoneidad del mismo para entrar en contacto directo con los alimentos.

**5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN**

**5.3.1** El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. Se evidencia proceso de limpieza y desinfección mientras hay productos en proceso en el área de producción.

**5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**

**5.4.1** El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. se evidencia área de envasado sin hermeticidad suficiente para realizar esta labor

**5.4.2** Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos).

**5.4.3** La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. La planta no da garantía de la totalidad de la trazabilidad de los productos que labora

**5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO.**

**5.5.4** El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. El almacenamiento de producto no cuenta con la separación establecida en la reglamentación sanitaria vigente respecto a la pared

**5.5.5** Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. No cuentan con registro de devoluciones

**6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.**

**6.1. SISTEMAS DE CONTROL**

**6.1.3** Se cuenta con planes de muestreo. No cuenta con plan de muestreo, presenta resultado de laboratorio cronograma.

**6.1.5** Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. El programa es generalizado, no se llevan registros.

**6.1.6** Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.” El programa es generalizado, no se llevan registros.

3. En la misma diligencia, los funcionarios procedieron a llevar a cabo el protocolo de evaluación de rotulado para alimentos envasados, al producto “CREMA DE LECHE,



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809”**

BOLSA POR 108,5 KILOS, MATERIA PRIMA PARA INDUSTRIA GASTRONOMICA" en el cual no se observaron incumplimientos a la normatividad sanitaria contenida en la resolución 5109 de 2005. (folios 15 al 17).

4. Como consecuencia situación sanitaria evidenciada los funcionarios del INVIMA procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de fecha 26 de enero de 2017, a las instalaciones del establecimiento denominado QUESOS CIFUENTES de propiedad del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, donde se aplicó medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DETRUCCIÓN DEL MATERIAL DE EMPAQUE PARA QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO TIPO DOBLE CREMA BOLSA IMPRESA POR 2500G (750 UNIDADES)", conforme a lo establecido en los literales a y d artículo 576 de la Ley 9ª de 1979, por incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, señalando lo siguiente: (folios 19 al 22)

**“SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

Situación sanitaria encontrada: el cumplimiento de los requisitos sanitarios por parte del establecimiento se evalúa en el formato acta de control sanitario a fábricas de alimentos, código: ivc-ins-fm011, versión: 02, fecha de emisión: 11/04/2016 de fecha 26 de enero de 2017 en donde se emite concepto sanitario DESFAVORABLE

Durante el recorrido por las instalaciones de la planta se evidencia:

1. En visita de fecha 4 de octubre de 2016; se observan entreluces en parte baja pe puerta del área de empaqueo, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia no cumplimiento persistiendo la situación anterior además se evidencia comunicación ambiental directa de la sala de proceso al medio ambiente a travez de un hueco el cual no cuenta con protección, incumpliendo numeral 2.1 del artículo 6 resolución 2674 de 2013.
2. En visita de fecha 4 de octubre de 2016 no se llevan registros de limpieza y desinfección cada vez que se realiza en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia no cumplimiento, persiste la situación anterior, además se evidencian registros alterados incumpliendo numeral 1 del artículo 26 resolución 2674 de 2013.
3. En visita de fecha 04 de octubre de 2016 los anaqueles del cuarto de materia prima presentan oxidación en su superficie, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia el no cumplimiento persiste la situación anterior, incumpliendo numeral 9 artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013
4. En visita de fecha 04 de octubre de 2016 se evidencia procesos de limpieza y desinfección mientras hay productos en proceso en el área de producción, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia el no cumplimiento persiste la situación anterior, incumpliendo numeral 1 artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013
5. En visita de fecha 04 de octubre de 2016 se evidencia área de envasado sin la hermeticidad suficiente para realizar esta labor, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia el no cumplimiento persiste la situación anterior, incumpliendo numeral 1 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
6. En visita de fecha 04 de octubre de 2016 No cuentan con plan de muestreo, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia el no cumplimiento persiste la situación anterior, incumpliendo numeral 3 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"**

7. En visita de fecha 04 de octubre de 2016 se evidencia pisos con grietas y rotura en baldosas, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia el no cumplimiento persiste la situación anterior, incumpliendo los numeral 1.1 y 1.2 artículo 07 de la Resolución 2674 de 2013.
8. En visita de fecha 04 de octubre de 2016 se evidencia desprendimiento de pintura en techo en el área de envasado, además se evidencia desprendimiento de baldosas en la pared en el área de proceso, en visita de control en la fecha 26 de enero de 2017 se evidencia el no cumplimiento persiste la situación anterior, incumpliendo numerales 2.1 y 3.1 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

De igual manera en concordancia con los artículos 58 de la ley 962 de 2005, se realiza destrucción del material de empaque al cual se aplicó medida de seguridad sanitaria consistente en congelación o suspensión temporal del empleo de material de empaque para queso fresco graso semiblando tipo doble crema bolsa impresa por 2500g (750 unidades) por utilizar aprox. En el contenido neto del producto incumpliendo literal b del sub numeral 5.3.2 del numeral 5.3 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005 citados en el formato acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad código IVC-VIG-FMO43 , versión 01 de la fecha 04 de octubre de 2016.

(...)

5. Mediante oficio 704-1428-17 radicado bajo el No. 17046220 del 02 de mayo 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento denominado QUESOS CIFUENTES de propiedad del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517 (folio 27).
6. El día 19 de abril de 2017, funcionarios del INVIMA realizaron Acta de control Sanitario al establecimiento QUESOS CIFUENTES de propiedad del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 45 al 54).
7. Con ocasión a lo anteriormente descrito se procedió al levantamiento de la medida sanitaria impuesta al establecimiento QUESOS CIFUENTES cuyo propietario es el señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517 (folio 55 al 57).

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

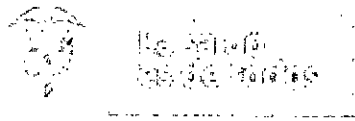
De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012 en su Artículo 24, 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; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

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

"(...)

Página 5



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605809”**

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

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

(...)

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

(...)

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

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

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

(...)

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

(...)

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control, por los profesionales de este instituto en el establecimiento, QUESOS CIFUENTES cuyo propietario es el señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

(...)

**Artículo 1°. Objeto.** *La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.*

**Artículo 2°. Ámbito de aplicación.** *Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"**

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

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

**ACTIVIDAD ACUOSA (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias

**ALIMENTO ADULTERADO.** Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

**ALIMENTO ALTERADO.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

**ALIMENTO CONTAMINADO.** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

**ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento





**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"**

debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

**ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM.** Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

**ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

**ALIMENTO FRAUDULENTO.** Es aquel que:

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

(...)

**AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**DISEÑO SANITARIO.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación,



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"**

procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

**EXPENDIO DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

**FÁBRICA DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**MATERIA PRIMA.** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

**NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

**Artículo 4°. Clasificación de alimentos para consumo humano.** El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

**Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura.** Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

(...)"

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

(...)

**1. LOCALIZACION Y ACCESOS.**

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

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

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.**



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605809”**

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

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

**5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.**

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente. (...).

**6. INSTALACIONES SANITARIAS**

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

**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

**1. PISOS Y DRENAJES**

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

**2. PAREDES**

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

**3. TECHOS**

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

(...)

**Artículo 9°. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605809"**

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

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

(...)

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

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

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. 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 ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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

(...)

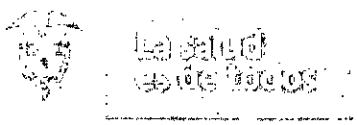
**Artículo 16. Materias primas e insumos.** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

**Artículo 17. Envases y embalajes.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809”**

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

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

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

**Artículo 19. Envasado y embalado.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

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

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

(...)

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

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

(...)

**Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones.** Toda persona natural o jurídica propietario del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"**

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

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

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

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

(...)

**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

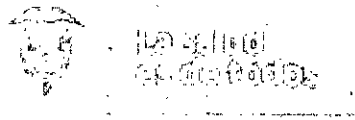
4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusiva para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

(...)"

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 del 2011 establece:

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



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809”**

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

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

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de la investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones:

Ley 9° de 1979:

“ARTICULO 576. Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

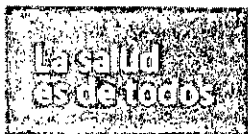
- a) Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;
- b) La suspensión total o parcial de trabajos o de servicios;
- c) El decomiso de objetos y productos;
- d) La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y
- e) La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

PARAGRAFO. Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.”

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS CIFUENTES, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

1. Fabricar, elaborar y/o producir productos lácteos tales como: queso campesino, queso doble crema, crema de leche y mantequilla, sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario de fecha 26 de enero de 2017, por cuanto:

1. Se observa estancamiento de agua en desarenador ubicado en área denominada de sueros. Contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
2. Se observan entreluces en parte baja de puerta del área de empacado contrariando lo establecido en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
3. Se observan entreluces en parte baja de puerta del área de empacado. Contrariando lo establecido en el numeral 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605809"***

4. El programa no cuenta con las unidades de medidas de los parámetros establecidos. No se ejecutan las acciones correctivas cuando los parámetros del cloro se encuentran fuera de parámetros. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
5. La tubería a vapor no está identificada. Contrariando lo establecido en el numeral 3.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
6. No contemplan los residuos peligrosos, ni su manejo y disposición final contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
7. El programa y registros tienen un enfoque correctivo .la planta no cuenta con un diagnóstico de control integrado de plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
8. El programa, de limpieza y desinfección es generalizado respecto a las áreas. La mayoría de los procedimientos no establecen el proceso de desinfección contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
9. No se llevan registros de limpieza y desinfección cada vez que se Produce contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
10. No cuenta con avisos suficientes respecto a prácticas higiénicas contrariando lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
11. Se evidencia uniformes de color gris. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013
12. No alusivos suficientes de las prácticas higiénicas cuentan con avisos. Contrariando lo establecido en el parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencian pisos con grietas y rupturas en baldosas. contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia desprendimiento de pintura en el área de envasada además se evidencia desprendimiento de baldosas en área de proceso. Contrariando lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
15. La uniones entre pared y parad en el área de proceso no son redondeadas contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013
16. Se presenta desprendimiento de pintura en techo del área de embalado. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013
17. Se evidencia condensación en área de envasado de producto. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Los anaqueles del cuarto de materia prima presentan oxidación en su superficie. contrariando lo establecido en el artículo 9, de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presenta, soportes de cumplimiento de la idoneidad de las superficies para entrar en contacto con los alimentos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013





**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605809”**

20. Los anaqueles de almacenamiento de insumos presentan oxidación, contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del artículo 16 y numerales 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No cuenta con los soportes suministrados por el proveedor del material de envase, de la idoneidad del mismo para entrar en contacto directo con los alimentos. Contrariando lo establecido en los numerales 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
22. Se evidencia proceso de limpieza y desinfección mientras hay productos en proceso en el área de producción. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013
23. Se evidencia área de envasado sin hermeticidad suficiente para realizar esta labor contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
24. La planta no da garantía de la totalidad de la trazabilidad de los productos que labora contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
25. El almacenamiento de producto no cuenta con la separación establecida en la reglamentación sanitaria vigente respecto a la pared contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013
26. No cuentan con registro de devoluciones contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013
27. No cuenta con planes de muestreo, presenta resultado de laboratorio cronograma. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
28. El programa es generalizado, no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6 numerales 1.1, 1.3, 2.1, 2.4, 2.7, 3.3, 5.5 6.4; Artículo 26 numerales 1, 4,3; Artículo 7 numerales 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1; Artículo 9 numeral 2; Artículo 10 numeral 3; Artículo 13 párrafo 1; Artículo 14 numerales 2., 9; Artículo 16 numerales 6,7; Artículo 17 numerales 1,2; Artículo 18 numeral 1; artículo 19 numeral 1, 2,3; Artículo 22 numeral 2; Artículo 25; Artículo 28 numerales 3, 4,6.

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS CIFUENTES; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente acto administrativo.

**ARTICULO SEGUNDO:** Formular cargos en contra del señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS CIFUENTES; por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"**

1. Fabricar, elaborar y/o producir productos lácteos tales como: queso campesino, queso doble crema, crema de leche y mantequilla, sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario de fecha 26 de enero de 2017, por cuanto:

1. Se observa estancamiento de agua en desarenador ubicado en área denominada de sueros. Contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
2. Se observan entreluces en parte baja de puerta del área de empaçado contrariando lo establecido en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
3. Se observan entreluces en parte baja de puerta del área de empaçado. Contrariando lo establecido en el numeral 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
4. El programa no cuenta con las unidades de medidas de los parámetros establecidos. No se ejecutan las acciones correctivas cuando los parámetros del cloro se encuentran fuera de parámetros. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
5. La tubería a vapor no está identificada. Contrariando lo establecido en el numeral 3.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
6. No contemplan los residuos peligrosos, ni su manejo y disposición final contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
7. El programa y registros tienen un enfoque correctivo. La planta no cuenta con un diagnóstico de control integrado de plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
8. El programa, de limpieza y desinfección es generalizado respecto a las áreas. La mayoría de los procedimientos no establecen el proceso de desinfección contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
9. No se llevan registros de limpieza y desinfección cada vez que se Produce contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
10. No cuenta con avisos suficientes respecto a prácticas higiénicas contrariando lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
11. Se evidencia uniformes de color gris. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013
12. No alusivos suficientes de las prácticas higiénicas cuentan con avisos. Contrariando lo establecido en el parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencian pisos con grietas y rupturas en baldosas. contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia desprendimiento de pintura en el área de envasada además se evidencia desprendimiento de baldosas en área de proceso. Contrariando lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809"***

15. La uniones entre pared y parad en el área de proceso no son redondeadas contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013
16. Se presenta desprendimiento de pintura en techo del área de envalado. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013
17. Se evidencia condensación en área de envasado de producto. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Los anaqueles del cuarto de materia prima presentan oxidación en su superficie. contrariando lo establecido en el artículo 9, de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presenta, soportes de cumplimiento de la idoneidad de las superficies para entrar en contacto con los alimentos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013
20. Los anaqueles de almacenamiento de insumos presentan oxidación. contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del artículo 16 y numerales 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No cuenta con los soportes suministrados por el proveedor del material de envase, de la idoneidad del mismo para entrar en contacto directo con los alimentos. Contrariando lo establecido en los numerales 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
22. Se evidencia proceso de limpieza y desinfección mientras hay productos en proceso en el área de producción. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013
23. Se evidencia área de envasado sin hermeticidad suficiente para realizar esta labor contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
24. La planta no da garantía de la totalidad de la trazabilidad de los productos que labora contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
25. El almacenamiento de producto no cuenta con la separación establecida en la reglamentación sanitaria vigente respecto a la pared contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013
26. No cuentan con registro de devoluciones contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013
27. No cuenta con planes de muestreo, presenta resultado de laboratorio cronograma. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
28. El programa es generalizado, no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar personalmente el presente acto administrativo al señor EDWIN ARNALDO VARGAS SUAREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 13.959.517, y/o a su apoderado del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.



**AUTO No. 2019014246  
(18 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No. 201605809”**

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto 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 CUARTO:** Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

**ARTÍCULO QUINTO:** Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*M. Margarita Jaramillo P*  
**MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mfonsecal  
Revisó: María Lina Peña C.