

PUBLICACIÓN No. 2025067008 de 28 de Noviembre de 2025 del AVISO No. 2025000230 del 8 de septiembre de 2025 del Auto No. 2025008789

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

auto de traslado no.	2025008789
Proceso sancionatorio:	201613534
En contra de:	ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA
Fecha de expedición:	11 DE julio DE 2025
Firmado por:	ELIANA KATHERINE GOMEZ MEJIA DIRECTORA TECNICA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA

Contra el Auto de Traslado No. 2025008789 De 11 de Julio de 2025, NO procede ningún recurso.

No obstante, se le concede un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico vigente.

ADVERTENCIA

EL AVISO No. 2025000230 Y Auto de Traslado No. 2025008789 De 11 de Julio de 2025 SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **12 de DICIEMBRE 2025**, en la A-Z que está Ubicada en la recepción del Edificio Principal del INVIMA ubicada en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá y en la página web www.invima.gov.co opción ATENCIÓN AL CIUDADANO – PUBLICACIONES DE RESPONSABILIDAD SANITARIA-PUBLICACIÓN DE COMUNICACIÓN.

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.

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

ANEXO: Se adjunta a esta publicación (1) folio(s) del Aviso No. 2025000230 y (8) folio(s) copia íntegra a doble cara del Auto de Traslado No. 2025008789 De 11 de Julio de 2025 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201613534.

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

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

Proyectó: Juan Marin - Contratista

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2025000230 De 8 de Septiembre de 2025

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

AUTO DE TRASLADO:	2025008789
PROCESO SANCIONATORIO:	201613534
EN CONTRA DE:	ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA
FECHA DE EXPEDICIÓN DE AUTO DE TRASLADO:	11 de Julio de 2025
AUTO DE TRASLADO FIRMADO POR:	ELIANA KATHERINE GOMEZ MEJIA DIRECTORA TECNICA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA

Contra el Auto de Traslado No. 2025008789 De 11 de Julio de 2025, NO procede ningún recurso.

No obstante, se le concede un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico vigente.

ADVERTENCIA

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

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso copia íntegra a doble cara de Auto de Traslado No. 2025008789 De 11 de Julio de 2025 a 8 folios proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201613534

Proyectó: Juan Marin C – Contratista – Secretaria Técnica
Revisó: Yubmary Paola Brochero Pulido - Profesional universitario

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

La directora técnica de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No.2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a trasladar cargos a título presuntivo en contra el señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, propietario del establecimiento ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El director técnico Encargado de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No.2024016388 de 29 de agosto de 2024, inició el proceso sancionatorio No.201613534 en contra del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, por presuntamente infringir la normativa sanitaria (Fis 16-18).
2. A folio 31 a 34 del expediente, se encuentra constancia de comunicación del auto de inicio No.2024016388 de 29 de agosto de 2024, mediante Aviso publicación No.2025022720 del 15 de mayo del 2025
3. A folio 29 del plenario obra oficio de comunicación interna radicado No.20253004078 de fecha 09 de abril de 2025, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, donde se indica que no se ha realizó visita posterior al 24 de febrero de 2024 al establecimiento ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO propiedad del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

En vista de lo anterior, este Despacho procederá a realizar un estudio pormenorizado y juicioso, de todas y cada una de las actuaciones seguidas en el trámite acaecido dentro del proceso sancionatorio 201613534, a efectos de determinar su transparencia, legalidad y garantía de derechos tales como el debido proceso y el derecho de defensa a la luz de la Constitución, así como de la correcta y adecuada administración de justicia dando aplicación al principio de legalidad bajo los límites y presupuestos del denominado *ius puniendi* estatal.

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

De igual manera, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos y acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad llevada cabo el 22 de febrero de 2024, en las instalaciones del establecimiento de comercio ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO propiedad del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, dedicado a la elaboración de queso, se concluye que, los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en:

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

ARTÍCULO 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:

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

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

Artículo 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. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

- 1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- 1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- 1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

efcm

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

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

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

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

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

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

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

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento,

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes par que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.*
- 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*
- 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*
- 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*
- 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.*

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

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

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

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

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

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

- 3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y*

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

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

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

2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

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

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

Artículo 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.

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

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

Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

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

1. **Limpieza y desinfección.** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
3. **Control de plagas.** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. **Abastecimiento o suministro de agua potable.** Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos físico-químicos 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:

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

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

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

La Resolución 3168 de 2015, "Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013" indica:

Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario.

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

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

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

- 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
- 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

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

La Resolución 5109 de 2005, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano." indica:

(...)

Artículo 3º. Definiciones. Para efectos del reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución, deberán tenerse en cuenta las siguientes definiciones:

(...)

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:

(...)

5.8 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 6º. Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta

Artículo 12. Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos. El rótulo o etiqueta de los empaques o envases de las materias primas de alimentos, deberá tener mínimo, la siguiente información:

- 1. Nombre de la materia prima.*
- 2. Lista de ingredientes.*
- 3. Contenido Neto.*

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

4. Nombre y dirección del fabricante o importador.
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
8. Condiciones de Conservación.

Parágrafo 1º. En cuanto a las materias primas de alimentos de producción nacional o importada, la información requerida debe ser establecida por el fabricante y estampada por: El fabricante, el importador o el comercializador.

Parágrafo 2º. En caso que la declaración de la información correspondiente a la identificación del lote y la fecha de vencimiento de los embalajes de materias primas, se haga mediante códigos o claves, la Autoridad Sanitaria deberá llevar a cabo la inspección, vigilancia y control de dicha información, con el propósito de poder expedir el correspondiente certificado sanitario en el sitio de ingreso al país o en el lugar de nacionalización, para lo cual, se podrá avalar un documento expido por el fabricante en el país de origen que identifique claramente la interpretación de los códigos o claves impresos en la planta de producción.

Parágrafo 3º. En caso de que la materia prima requiera ser fraccionada para posterior comercialización o uso, sus rótulos deberán contener los requisitos establecidos en el presente artículo.

Parágrafo 4º. Cuando por condiciones de empaque y manejo de volúmenes, se dificulte el rotulado de materias primas de alimentos, nacionales o importadas, el fabricante o comercializador debe contar con un sistema de registro que contenga la información requerida en la presente disposición.

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

"Artículo 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan."

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

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

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

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

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

En mérito de lo expuesto, teniendo en cuenta que el Invima mediante Auto No.2024016388 de 29 de agosto de 2024, inició el proceso sancionatorio No.201613534 y una vez verificadas conductas que contrarían de las normas sanitarias este despacho procede a formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, conforme a la diligencia adelantada el 22 de febrero de 2024, presuntamente al:

- I. Fabricar, procesar y/o empacar el producto: queso costeño, sin contar con el registro sanitario por parte del Invima, considerándose un ALIMENTO FRAUDULENTO, contrariando el Artículo 37 en concordancia con el Artículo 3º de la Resolución 2674 de 2013 literal d), modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015 y Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar, elaborar y procesar queso costeño, para consumo humano sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:
 1. Quien atiende la diligencia nos permite el ingreso al domicilio durante el recorrido se evidencian áreas propias de una vivienda el sitio donde realizan la fabricación del queso fresco costeño es el patio de la vivienda en un cuarto de 12 metros cuadrados donde se realizan todas las operaciones de fabricación, cercado con tablas de madera hasta 1 metro de altura y de ahí al techo con malla de angeo de huecos amplios; techos en plástico de color negro y polisombra plástica verde; pisos en buen estado y cuentan con un congelador industrial para el almacenamiento del queso, incumpliendo lo establecido en el numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Emplean moldes en madera para el modelado y prensado del queso fresco costeño, incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Sitio de fabricación es un área cercada en madera hasta un metro y de ahí al techo en malla de angeo de huecos amplios, pisos de cemento y techos en plástico de color negro y polisombra plástica verde, incumpliendo lo establecido en el numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No aporta análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros de control de cloro residual del agua de abastecimiento, incumpliendo lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Se evidencia una sola área compartida sin separación física para recepción de materia prima, cuajado, hilado, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No aporta registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No cuenta con sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, incumpliendo lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

8. No aporta programa y registro de control de los residuos sólidos, recipientes para residuos no tienen tapas y no están identificados. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5.3 y 5.4 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No aporta programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros. No existen dispositivos para el control de plagas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existe un área para almacenamiento de los productos de control de plagas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No aporta programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores y no se llevan registros de inspección. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se evidencia área de Vestier. Se evidencia lavamanos de accionamiento manual. Incumpliendo lo establecido en el numeral 6.1 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se evidencia avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No aportan certificado médico que declare aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No cuentan con dotación (uniforme) para visitantes. Incumpliendo lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No aportan plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No aportan registros de inspección y control de materias primas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Los envases no aportan certificados que garanticen aptitud de contacto con alimentos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No aportan registros de inspección de envases y empaque. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No aportan registros de validación de las condiciones del proceso. Incumpliendo lo establecido en el numeral 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
21. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 y 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No aportan registros de las condiciones sanitarias de vehículos de transporte de productos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1, 2, 3 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No aportan guías o instrucciones escritas sobre equipos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No cuentan con plan de muestreo. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No realizan control de cloro residual; no tiene análisis de agua de abastecimiento actualizado al año 2022. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo

ELAM

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

6, numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

- III. Realizar actividades de empaque del producto queso costeño, sin declarar la información del producto. Incumple lo establecido en el artículo 6 numeral 3 y artículo 12 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VULNERADAS

Resolución 2674 de 2013

artículo 6 numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.6, 3.5, 4.1, 5.3, 5.4, 6.1, 6.3, 6.4

artículo 8

artículo 11

artículo 13

artículo 14 numeral 14

artículo 16 numeral 3

artículo 17 numeral 1, 2, 4

artículo 18 numeral 2, 3, 4, 5

artículo 22 numeral 2, 3

artículo 24

artículo 26 numeral 1, 2, 3, 4

artículo 28 numeral 7

artículo 29 numeral 1, 2, 3

Resolución 3168 de 2015

artículo 1

Resolución 5109 de 2005

artículo 6 numeral 3

artículo 12

En mérito de lo expuesto, LA DIRECTORA TÉCNICA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria, especialmente por:

- I. Fabricar, procesar y/o empacar el producto: queso costeño, sin contar con el registro sanitario por parte del Invima, considerándose un ALIMENTO FRAUDULENTO, contrariando el Artículo 37 en concordancia con el Artículo 3º de la Resolución 2674 de 2013 literal d), modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015 y Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar, elaborar y procesar queso costeño, para consumo humano sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

1. Quien atiende la diligencia nos permite el ingreso al domicilio durante el recorrido se evidencian áreas propias de una vivienda el sitio donde realizan la fabricación del queso fresco costeño es el patio de la vivienda en un cuarto de 12 metros cuadrados donde se realizan todas las operaciones de fabricación, cercado con tablas de madera hasta 1 metro de altura y de ahí al techo con malla de angeo de huecos amplios; techos en plástico de color negro y polisombra plástica verde; pisos en buen estado y cuentan con un congelador industrial para el almacenamiento del queso. incumpliendo lo establecido en el numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Emplean moldes en madera para el modelado y prensado del queso fresco costeño. incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Sitio de fabricación es un área cercada en madera hasta un metro y de ahí al techo en malla de angeo de huecos amplios, pisos de cemento y techos en plástico de color negro y polisombra plástica verde. incumpliendo lo establecido en el numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No aporta análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros de control de cloro residual del agua de abastecimiento. incumpliendo lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia una sola área compartida sin separación física para recepción de materia prima, cuajado, hilado. incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No aporta registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua. incumpliendo lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta con sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. incumpliendo lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No aporta programa y registro de control de los residuos sólidos, recipientes para residuos no tienen tapas y no están identificados. incumpliendo lo establecido en el numeral 5.3 y 5.4 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No aporta programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros. No existen dispositivos para el control de plagas. incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existe un área para almacenamiento de los productos de control de plagas. incumpliendo lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No aporta programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores y no se llevan registros de inspección. incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se evidencia área de Vestier. Se evidencia lavamanos de accionamiento manual. incumpliendo lo establecido en el numeral 6.1 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se evidencia avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. incumpliendo lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No aportan certificado médico que declare aptitud para manipular alimentos.

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

- Incumpliendo lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No cuentan con dotación (uniforme) para visitantes. incumpliendo lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No aportan plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. incumpliendo lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No aportan registros de inspección y control de materias primas. incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. Los envases no aportan certificados que garanticen aptitud de contacto con alimentos. incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No aportan registros de inspección de envases y empaque. incumpliendo lo establecido en el numeral 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 20. No aportan registros de validación de las condiciones del proceso. incumpliendo lo establecido en el numeral 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas. incumpliendo lo establecido en el numeral 2 y 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. No aportan registros de las condiciones sanitarias de vehículos de transporte de productos. incumpliendo lo establecido en el numeral 1, 2, 3 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. No aportan guías o instrucciones escritas sobre equipos. incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. No cuentan con plan de muestreo. incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 25. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos Idóneos. incumpliendo lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 26. No realizan control de cloro residual; no tiene análisis de agua de abastecimiento actualizado al año 2022. incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 6, numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Realizar actividades de empaque del producto queso costeño, sin declarar la información del producto. Incumple lo establecido en el artículo 6 numeral 3 y artículo 12 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar personalmente el presente acto administrativo al señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853 y/o a su apoderado, de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo Ley 1437 de 2011.

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

ARTÍCULO TERCERO: Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

AUTO No. 2025008789 DE 11 de Julio de 2025
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No.201613534

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

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso,

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIANA KATHERINE GÓMEZ MEJÍA
Directora Técnico de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Bibiana A Chiriví M
Revisó: Andrea V Martínez M

