

Publicación No. 2026042225 de 09 de octubre de 2026 del Aviso No. 2026000234 de 28 de agosto de 2026 por la cual se notifica la Resolución de Calificación No, 2026040718 de 28 de julio de 2026

La Coordinadora del Grupo de Secretaria 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:

AVISO No.	2026000234
RESOLUCIÓN No.	2026040718
PROCESO SANCIONATORIO No.	201613534
EN CONTRA DE:	ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	28 DE JULIO DE 2026
FIRMADO POR:	ELIANA KATHERINE GOMEZ MEJIA Directora Técnica de Responsabilidad Sanitaria

Mediante el aviso No. 2026000234 de 28 de agosto de 2026 se notifica la Resolución de Calificación No, 2026040718 de 28 de julio de 2026

Contra la Resolución de Calificación Nro. 2026040718 de 28 de julio de 2026, procede recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados, en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL AVISO No. 2026000234 DE 28 DE AGOSTO DE 2026 Y LA RESOLUCIÓN No. 2026040718 DE 28 DE JULIO DE 2026 SE PUBLICAN POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **21 DE OCTUBRE DE 2026**, 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.

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
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a esta publicación un (1) folio del Aviso No. 2026000234 de 28 de agosto de 2026 y quince (15) folios copia íntegra a doble cara del Resolución No. 2026040718 de 28 de julio de 2026 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201613534.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DE LA PRESENTE COMUNICACIÓN FINALIZA
el _____, siendo las 5 PM,

YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Laura Muñoz – Abogada Contratista
Revisó:



Miller K.
9/19/26
95

OFICIO No. 0800 PS - 20260

Bogotá D.C.

Señor:

ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA

Propietario y/o responsable

Finca La Esperanza Vereda Maturana Vía Caucasia-Zaragoza

Zaragoza - Antioquia

ramirezkatyviviana@gmail.com

Invima - Saliente

20262040577

Fecha: 07/09/2026 Folios: 17 Código: 98994

De: GRUPO DE SECRETARIA TECNICA

Para: ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA

Solicitud: COMUNICACION

Radicado de Entrada: 20262040572

AL CONTESTAR FAVOR CITAR EL NÚMERO DEL PROCESO

Referencia: Remisión Aviso N° 2026000234 de 28 de agosto de 2026

Proceso sancionatorio Nro. 201613534

Radicado: 202435261

Respetado Señor:

Por medio del presente se le remite adjunto, el Aviso N° 2026000234 de 28 de agosto de 2026 a través del cual se notifica la Resolución de Calificación Nro. 2026040718 de 28 de julio de 2026 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201613534.

*Puede solicitar el expediente de referencia y remitir sus escritos y/o solicitudes **ÚNICAMENTE** a los siguientes canales:*

Correo electrónico DRS@invima.gov.co

Oficina virtual DRS: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>

Dirección física: Carrera 10 No. 64 -28 Piso 8 Bogotá D.C.

Horario: Lunes a Viernes de 7:30 am a 3:30 pm Jornada Continua.

IMPORTANTE: El límite máximo de archivos adjuntos por correo electrónico es 30 MB, este límite incluye el tamaño total de todos los archivos adjuntos y el contenido del mensaje. Por lo tanto, si sus archivos superan el límite, debe enviar tantos correos electrónicos sean necesarios para el cargue de los mismos. Abstenerse en enviar links o archivos a través de Gmail, Protonmail, Hotmail, Yahoo y Zoho Mail, ya que está restringido el acceso a los buzones de las plataformas de correo externas.

En caso de ser representados por abogado, este deberá presentar el poder debidamente otorgado de conformidad con los Artículos 74 y 75 del Código General del Proceso e **indicar, al momento de presentar sus escritos, la dirección física y de correo electrónico que tengan o estén obligados a llevar**, donde el investigado, su representante o apoderado recibirán notificaciones, lo anterior de conformidad con lo indicado en el numeral 5 del artículo 96 de la Ley 1564 de 2012 y el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011.

Atentamente,

www.invima.gov.co



invimacolombia invima Colombia

Línea anticorrupción: 601 242 5040 Página 1 de 2

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima



Oficina Principal: Cra 10 # 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 # 64 - 60



PBX: (601) 242 5000 - Bogotá

OFICIO No. 0800 PS - 2026035259

YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Anexo:

- Aviso No. 2026000234 de 28 de agosto de 2026 a un (01) folio
- Resolución de Calificación Nro. 2026040718 de 28 de julio de 2026 a quince (15) folio(s) a doble cara

Proyectó: Laura Muñoz – Abogada Contratista

Revisó: Yubmary Paola Brochero Pulido - Profesional universitario

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:

RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN No.	2026040718
PROCESO SANCIONATORIO:	201613534
EN CONTRA DE:	ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA
FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN:	28 DE JULIO DE 2026
RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN FIRMADA POR:	ELIANA KATHERINE GOMEZ MEJIA DIRECTORA TECNICA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA

Contra la Resolución de Calificación Nro. 2026040718 de 28 de julio de 2026, procede recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados, en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

El 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
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Laura Muñoz – Abogada Contralista
Revisó: Yubmary Paola Brochero Pulido - Profesional universitario

ANEXO: Se adjunta a este aviso en quince (15) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución de Calificación Nro. 2026040718 de 28 de julio de 2026, proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201613534.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

La Directora Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201613534 adelantado en contra del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía No 92028853, **FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, de acuerdo con 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 (folios 16 al 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, remitido al domicilio del investigado, mediante Aviso, siendo imposible la entrega del mismo, procediéndose a la publicación No.2025022720 del 15 de mayo del 2025.
3. De manera posterior, mediante auto Nro 2025008789 del 11 julio de 2025 la Directora Técnica de este despacho trasladó cargos en contra del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, **FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO** (folios 37 al 44)
4. Mediante publicación No. 2025067008 de 28 de noviembre de 2025 se surtió la notificación del aviso No. 2025000230 del 8 de septiembre de 2025 del auto de traslado No. 2025008789 de julio de 2025, por término de CINCO (5) días hábiles, surtiéndose la diligencia quedando en firme la notificación el 18 de diciembre de 2025. (folios 51 al 60)
5. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento al derecho del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la notificación, para que el investigado directamente o mediante apoderado, presentará sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Vencido el término legal establecido para el efecto el señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, **FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, investigado en el presente proceso sancionatorio, NO presentó escrito de descargos (folio 61).
7. De manera posterior, la directora técnica de este despacho procedió a iniciar etapa probatoria mediante el Auto 2026001725 del 27 de febrero de 2026, en contra del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, **FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO** (folios 65 al 67)
8. Mediante oficio No 0800 PS-2026017368 se procedió a remitir comunicación del auto de pruebas No 2026001725 del 17 de febrero de 2026, a la dirección de correo electrónico: ramirezkatyviviaa@gmail.com, el día 5 de mayo de 2026, donde se indicó al investigado el periodo probatorio establecido por un término de CINCO (5) días hábiles y el plazo de DIEZ (10) días hábiles contados a partir del día siguiente

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

del vencimiento del periodo probatorio para la presentación de sus alegatos (folios 68 y 69)

9. Vencido el termino establecido, el señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, **FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, NO presentó escrito de alegatos (folio 71).

DESCARGOS

Vencido el término legal establecido en el artículo 47 del CPACA, el señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 92.028.853, **FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, NO presentó escrito des descargos a que tenía derecho como medio de defensa, este Despacho prosigue con el análisis de las pruebas oportuna y legalmente incorporadas y de este modo establecer la responsabilidad que asiste al mismo, con el propósito de ponderar la tasación de la sanción a imponer.

PRUEBAS

1. Comunicación interna No. 7301-0082-24, radicada con el No. 20243002507 del 27 de febrero de 2024, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a este despacho diligencias llevadas a cabo en el establecimiento de comercio propiedad del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 (Folio 1 y 2).
2. Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control llevada a cabo el 22 de febrero de 2024, en las instalaciones del establecimiento comercial propiedad del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853. (Folios 4 al 7).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 22 de febrero de 2024, impuesta en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJO DE FABRICACION DE QUESO FRESCO COSTEÑO** (Folios 8 al 12)
4. Certificado de validación de la registraduría Nacional del Estado Civil (folio 63)
5. Consulta de antecedentes penales y requerimientos JUDICIALES del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA**, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 (Folio 64)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio 201613534 y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas en contra del señor **ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO**, identificado con cédula de ciudadanía No. 92.028.853, Así entonces, el Instituto entrará a valorar las pruebas decretadas mediante Auto No 2026001725 del 27 de febrero de 2026, señaladas en el título anterior:

En relación con el oficio 7301-0082-24, radicada con el No. 20243002507 del 27 de febrero de 2024, mediante la cual, la coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

en las instalaciones del establecimiento de comercio, propiedad del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, anexando las actas de Inspección, vigilancia y control y Formato acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, los cuales se erigen como la columna vertebral del presente proceso sancionatorio (Folios 1 y 2).

Siguiendo con las pruebas legalmente incorporadas, se aprecia en el folio 4 al 7 el Acta de visita- Diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 22 de febrero de 2024, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, por parte de los funcionarios del Invima, quienes, durante el recorrido evidenciaron irregularidades relacionadas con las condiciones físicas del lugar, así como la inobservancia a las buenas prácticas de manufactura, que deben seguir las personas naturales y/o jurídicas en la fabricación y/o procesamiento de productos, consignándose la siguiente:

(...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

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. (Res. 2674 de 2013 Art 6 numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6).*
2. *Emplean moldes en madera para el modelado y prensado del queso fresco costeño. (Res. 2674 de 2013 Art 8, Art 10 numeral 3).*
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. (Res. 2674 Art 6 numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6).*
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. (Res. 2674 de 2013 Art 26 numeral 4).*
5. *Se evidencia una sola área compartida sin separación física para recepción de materia prima, cuajado, hilado (Res. 2674 de 2013 Art 6 numeral 2.3)*
6. *No aporta registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua. (Res. 2674 de 2013 Art 6 numeral 3.5)*
7. *No cuenta con sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales (Res.2674 de 2013 Art 6 numeral 4.1)*
8. *No aporta programa y registro de control de los residuos sólidos, recipientes para residuos no tienen tapas y no están identificados (Res. 2674 de 2013 Art. 6 numerales 5.3 y 5.4; Art 26 numeral 2).*
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 (Res. 2674 de 2013 Art 26 numeral 3).*
10. *No existe un área para almacenamiento de los productos de control de plagas (Res. 2674 de 2013 Art 28 numeral 7).*
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 (Res. 2674 de 2013 Art 26 numeral 1).*
12. *No se evidencia área de vestier. Se evidencia lavamanos de accionamiento manual (Res. 2674 de 2013 Art 6 numerales 6.1 y 6.3)*
13. *No se evidencia avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos (Res. 2674 de 2013 Art 6 numeral 6.4).*

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

14. No aportan certificad médico que declare aptitud para manipular alimentos (Res. 2674 de 2013 Art 11).
15. No cuentan con dotación (uniforme) para visitantes (Res. 2674 de 2013 Art 14 numeral 14)
16. No aportan plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. (Res. 2674 de 2013 Art 1; Art 13).
17. No aportan registros de inspección y control de materias primas. (Res. 2674 de 2013 Art 16 numeral 3).
18. Los envases no aportan certificados que garanticen aptitud de contacto con alimentos (Res. 2674 de 2013 Art 17 numeral 1).
19. No aportan registros de inspección de envases y empaque (Res. 2674 de 2013 Art 17 numerales 2 y 4).
20. No aportan registros de validación de las condiciones del proceso (Res. 2674 de 2013 Ar 18 numerales 4 y 5).
21. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas (Res. 2674 de 2013 Art 18 numeras 2 y 3).
22. No aportan registros de las condiciones sanitarias de vehículos de transporte de productos (Res. 2674 de 2013 Art 29 numerales 1, 2 y 3)
23. No aportan guías o instrucciones escritas sobre equipos (Res. 2674 de 2013 Art 22 numeral 2).
24. No cuentan con plan de muestreo (Res. 2674 de 2013 Art 22 numeral 3)
25. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos (Res. 2674 de 2013 Art 24).
26. No realizan control de cloro residual; no tiene análisis de agua de abastecimiento actualizado al año 2022 (Res. 2674 de 2013 Art 6 numeral 3; Art 26 numeral 4).
27. Emplean material de empaque transparente sin ninguna información del producto de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022.
28. El establecimiento no cuenta actualmente con Registro Sanitario que lo ampare para fabricar y vender queso fresco costeño. (Res. 3168 de 2015 Art 1).
29. Análisis de laboratorio departamental de salud pública; muestra de queso costeño realizada por la Secretaría de salud de Zaragoza el día 7 de febrero de 2024 con resultados no conformes (Rechazada por: Recuento de escherichia coli, recuento de Staphylococcus aureus, recuento de mohos y levaduras).
30. Al momento de la visita no estaban en actividades de fabricación de queso costeño; no se observó material de envase y producto terminado al momento de la visita.

Por eso, RESUELVEN aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJO DE FABRICACION DE QUESO FRESCO COSTEÑO de conformidad con lo expuesto (...).

Es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, elaboración, proceso y etiquetado, de productos alimenticios destinados para el consumo humano, objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan una fabricación basada en las buenas prácticas de manufactura, lo cual permite las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo. En consecuencia, la normatividad estipulada en la Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas y en el caso que nos ocupa, la actividad desarrollada por parte del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, se pudo evidenciar el incumplimiento a estas normas sanitarias, habiéndose hecho necesaria la aplicabilidad de las medidas sanitarias y sanciones previstas en la ley.

Sumado a lo anterior es menester mencionar que quien tiene un establecimiento de comercio o ejerce una actividad relacionada con alimentos destinados al consumo humano, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan estas normas, por ser éstas de orden público y principalmente porque de ello depende la inocuidad y la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

También reiterar que la Resolución 2674 del 2013 establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, como lo es esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud, como interés público a guardar por la administración. Así las cosas, los hechos que son materia de investigación se refieren no a un perjuicio actual, sino en tanto que para la configuración y aplicación de la facultad sancionatoria de este Instituto, se requiere que la actividad de la persona natural aquí inquirida, haya configurado un eventual riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada en determinado momento y lugar en el establecimiento, se halle bajo vigilancia sanitaria, pues representa o puede representar una amenaza al bien jurídico a tutelar

Con lo expuesto, se hace necesario recordarle al investigado que debe darle cumplimiento permanente a las normas sanitarias vigentes en las cuales se establecen los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y consumo.

Al respecto, es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de **la resolución 2674 del 2013** norma que regula en materia de buenas prácticas de manufactura.

En consecuencia, de la situación sanitaria encontrada en las instalaciones del establecimiento del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, se hizo necesaria la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJO DE FABRICACIÓN DE QUESO FRESCO COSTEÑO, cuyo anexo documental reposa en los folios 8 al 12 del cuadernillo original.

En efecto, el acta de la aplicación de la medida sanitaria en cita se tiene como prueba documental de las infracciones a las normas del orden sanitario, por parte del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, aplicada conforme lo dispone el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979 en aras de salvaguardar la salud pública, teniendo en cuenta que durante su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias, debido a su naturaleza de orden público, en todo momento y durante el ejercicio como fabricante de alimentos dispuesto para consumo humano.

Sea el caso mencionar que en la visita de inspección, adicionalmente de las inconsistencias encontradas en lo referente a las condiciones higiénicas, se consignó en los numerales 27 y 28 del acta de aplicación de medida sanitaria:

(...)

27. Emplean material de empaque transparente sin ninguna información del producto de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022.

28. El establecimiento no cuenta actualmente con Registro Sanitario que lo ampare para fabricar y vender queso fresco costeño. (Res. 3168 de 2015 Art 1).

Así entonces, se puede establecer que se incumple con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 que regula la materia en el tema de rotulado, debiendo disponer de empaques

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

adecuados en los que se declaren las características, componentes e ingredientes contenidos en el alimento fabricado, teniendo en cuenta la suma importancia de la etiqueta, pues es la herramienta de primera mano que tiene el consumidor al momento de adquirir el producto, a fin de tener la información veraz y completa y bajo la premisa de confianza depositada en el fabricante como la inocuidad y calidad y evitar posibles afectaciones en su salud, objeto jurídico tutelado por esta entidad sanitaria.

De igual manera, respecto de la carencia del registro sanitario para fabricar y vender el producto queso fresco costeño, es pertinente anotar, que los alimentos que se fabriquen, procesen, manipulen y comercialicen deben contar con registro sanitario y su declaración en la etiqueta debe hacerse de forma correcta como fue autorizado, ya que a través de este se garantiza la calidad del producto, de ahí que sea concebido como "(...) El documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano"

La Honorable Corte Constitucional en sentencia C-427 de 2000 del 12 de Abril del 2000, Magistrado Ponente: Dr. VLADIMIRO NARANJO MESA, Actor: Néstor Javier González Guatámea, indicó sobre la naturaleza del registro sanitario:

"Así se puede ver claramente que el registro de productos ante el INVIMA tiene una doble naturaleza, por un lado, constituye una obligación para quienes desean desarrollar determinada actividad económica y, además, es un servicio que garantiza la calidad del producto y por el cual se justifica el cobro de la tasa. De este modo, si la obligación de registro es un mecanismo estatal de control de calidad y, por ello, una limitación de la libertad económica, encaminada en primera medida a la protección del consumidor, es también una certificación sobre la calidad de los productos, en beneficio de su comunidad" (Subrayado fuera de texto)

Cabe reiterar, que cuando un producto es comercializado sin registro sanitario o declarar uno que no le ha sido otorgado, genera un riesgo en la salud muy grave puesto que como se ha mencionado en otras ocasiones, en razón a que el registro sanitario constituye la garantía y confianza que tiene el consumidor final de la calidad del alimento y en el caso que nos ocupa, al no contar con este aval por parte del Invima, se determina claramente que el investigado carece del mismo.

Por tanto, los hechos antes referidos se constituyen en un evidente desacato a las normas técnicas de rotulado, por lo que el hecho de empacar y rotular un producto sin contar con el registro sanitario impide que se tenga la plena certeza y convicción que está obteniendo un producto debidamente avalado por la autoridad sanitaria competente, se considera un ALIMENTO FRAUDULENTO, que contraviene lo establecido en el Artículo 37 en concordancia

con el artículo 3 literal d) de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015 y Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005 y por los cuales le fueron formulados los respectivos cargos.

En conclusión, de las conductas descritas que quedaron consignadas en las observaciones realizadas, permiten evidenciar que el señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, no estaba ceñido a las buenas prácticas de manufactura establecidos para los alimentos, respecto de la inocuidad, procedencia y características de los productos fabricados, como el incumplimiento de los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 respecto del rotulado. Todos estos aspectos sin duda alguna generan riesgos en quien lo adquiere e ingesta pues podrían crear efectos adversos por intolerancias a ciertos componentes o por la naturaleza del alimento, convirtiéndolo en no apto para el consumo.

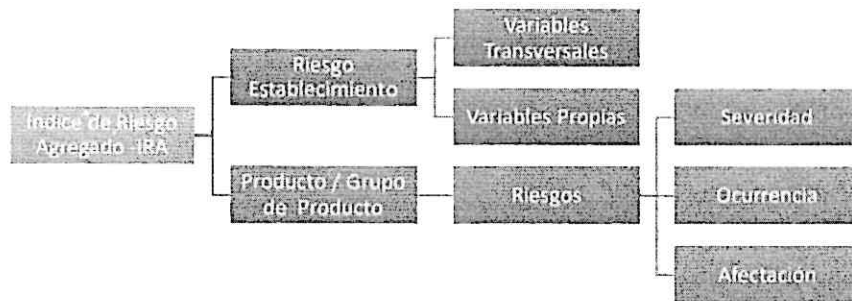
República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

Frente al certificado de validación de la registraduría nacional del estado civil de Colombia y la consultas de antecedentes penales y requerimientos judiciales de la policía nacional del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 obrante en los folios 63 y 64 del expediente, permite determinar al despacho la plena identificación del investigado, permitiendo su individualización al momento de endilgar los incumplimientos a la normatividad sanitaria, conforme a su actividad económica.

De otro lado, es importante traer a colación que *“en concordancia con el Rediseño Institucional, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 1229 de 2013, por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario para los productos de uso y consumo humano, bajo un enfoque basado en Riesgos.”* Entendiéndose que el riesgo *“Es el efecto de la incertidumbre que puede causar un cumplimiento en los objetivos corporativos. Combinación de la probabilidad de un suceso y de su consecuencia. Proximidad de un daño.”*¹

Por consiguiente, acuerdo con la Resolución 1229 de 2013 y dentro del marco de la actualización del modelo de riesgos IVC -SOA, realizado en el año 2023 por parte del Grupo de la Unidad de Riesgos de la Oficina Asesora de Planeación del Invima, junto con los líderes asignados por las direcciones técnicas misionales y los grupos de trabajo territorial, se califican tres aspectos para cada grupo de producto y riesgo identificando la Severidad (S), la Probabilidad de Ocurrencia (O) y la Afectación (A).



Teniendo en cuenta que el INVIMA adelanta sus labores de inspección, vigilancia y control basado en un enfoque de riesgos en el que se valoran los establecimientos y los productos considerando los siguientes tres aspectos del modelo de IVC SOA arriba enunciados; no es posible que este Despacho desconozca la función que le asiste de ejercer control sobre las infracciones relacionadas en derivados lácteos, pues:

- **La Severidad que está asociada con la clasificación de los productos según su riesgo.** En este caso recae sobre productos lácteos que por su incidencia directa en la salud de la población colombiana, teniendo en cuenta que es un alimento de alta necesidad y se encuentran categorizados como productos de alto riesgo.
- **La Ocurrencia que depende de la cantidad de incidentes, eventos adversos y PQR del producto.** Se ve mitigada precisamente con el cumplimiento de las normas sanitarias de los productos lácteos, que tienen por objeto brindar al consumidor productos inocuos y de calidad. Normas que fueron desconocidas en el caso que nos ocupa y ante las cuales es necesario recordar que las normas están diseñadas de forma preventiva y no solo para daños.

¹https://www.invima.gov.co/legacy-files/el_instituto_informacion_de_interes_gestion_del_riesgo/guia-modelo-ivc-soa-version-3-actualizacion-2023.pdf

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

- **La Afectación está relacionada con la población expuesta al consumo o uso del producto.** La cual en este caso debe analizarse teniendo en cuenta que este alimento es básico en la dieta de niños, ancianos, enfermos, y en general de toda la población.

Así las cosas y ya para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, por la inobservancia de las Buenas Prácticas de Manufactura previstas en la Resolución 2674 de 2013, e incumplimiento de los requisitos de rotulado previstos en la resolución 5109 de 2005 durante las actividades de fabricación, elaboración, procesado, empaque y rotulado de derivados lácteos, lo que implica que será objeto de sanción.

ALEGATOS

Vencido el término legal establecido en el inciso 2º del artículo 48 de la Ley 1437 de 2011 el señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 NO presentó escrito de Alegatos, motivo por el cual el despacho NO se referirá al respecto.

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 5109 de 2005 Resolución 2674 de 2013; así como 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.

Como autoridad, esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del *ius puniendi* del Estado, responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico. Al respecto se ha manifestado la jurisprudencia constitucional en el siguiente sentido:

“La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la “realización de los principios constitucionales” que “gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta”. Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como “respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración" (Negrilla fuera de texto)²

Así mismo frente al procedimiento administrativo especial sancionatorio el Dr. Jaime Orlando Santofimio Gamboa- pág 468, en el libro compendio de derecho administrativo ha señalado al respecto:

La administración pública goza de facultades y poderes sancionatorios y punitivos, facultades que el ordenamiento jurídico le entrega con el propósito de hacer prevalecer el interés general y proteger los intereses de la colectividad. En el contexto del Estado Social y democrático de derecho y conforme a la configuración garante convencional y del constituyente como del legislador, la administración pública en determinados y concretos ámbitos de su actividad, goza de una definida potestad ordenadora de la actividad de los asociados y de otros entes jurídicos como pueden ser los derechos públicos, que de manera excepcional, se concreta en el ejercicio de una clara y evidente potestad sancionadora en relación con estos mismos sujetos, por violaciones o desconocimientos del ordenamiento jurídico³.

En ese sentido, 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."

Frente a la materia el Decreto 2078 de 2012 del 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.

(...)

Elm

² CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.

³ Corte Constitucional. Sentencias C-875 de 2011 y C-194 de 1998, reiterada entre otras, en las sentencias C-674 de 1999, C-459 y C-748 de 2011. "...Ese poder sancionador ha sido definido por la jurisprudencia de esa Corporación como un "instrumento de autoprotección, en cuanto contribuye a preservar el orden jurídico institucional mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia contribuye a la realización de sus cometidos..."

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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.”

A su turno, la Corte Constitucional ha señalado que la fracción de poder estatal radicada en cabeza de la administración se manifiesta mediante competencias o potestades que le permiten cumplir su finalidad y guardar el interés público amenazado o desconocido tal como lo considera en sentencia C-616/02 M.P Manuel José Cepeda Espinosa:

“La Corte ha resaltado que la potestad sancionadora de la administración es un medio necesario para alcanzar los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. En efecto, “[l]a fracción de poder estatal radicada en cabeza de la administración, se manifiesta a través de una gama de competencias o potestades específicas (de mando, ejecutiva o de gestión, reglamentaria, jurisdiccional y sancionadora), que le permiten a aquella cumplir con las finalidades que le son propias”⁴.

Por ello, “se ha expresado, en forma reiterada, que i) la potestad sancionadora como potestad propia de la administración es necesaria para el adecuado cumplimiento de sus funciones y la realización de sus fines⁵, pues ii) permite realizar los valores del orden jurídico institucional, mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia propende indudablemente a la realización de sus cometidos⁶ y iii) constituye un complemento de la potestad de mando, pues contribuye a asegurar el cumplimiento de las decisiones administrativas”⁷.”⁸

3.3.4. La Corte también ha resaltado que, en materia sancionatoria administrativa, las garantías del debido proceso no tienen el mismo alcance que en el ámbito penal. Por ello, reiteró que “La no total aplicabilidad de las garantías del derecho penal al campo administrativo obedece a que mientras en el primero se protege el orden social en abstracto y su ejercicio persigue fines retributivos, preventivos y resocializadores, la potestad sancionatoria de la administración se orienta más a la propia protección de su organización y funcionamiento, lo cual en ocasiones justifica la aplicación restringida de estas garantías –quedando a salvo su núcleo esencial– en función de la importancia del interés público amenazado o desconocido”.

De lo anteriormente mencionado, al estar en cabeza de este Instituto la facultad sancionatoria especialmente en la Directora Técnica de la Dirección 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 octubre de 2012, se procede a decidir con base en el artículo 49 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, el proceso sancionatorio No. 201613534 adelantado en contra del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, encontrándose que no existe ningún vicio en la actuación, así mismo se han respetado las reglas de competencia ya mencionadas.

En consecuencia, teniendo en cuenta las pruebas que obran en el presente proceso sancionatorio, y de las acciones de inspección, vigilancia y control adelantadas por este instituto

⁴ Ibidem.

⁵ Sentencia C-597 de 1996, M.P. Alejandro Martínez Caballero.

⁶ Ibidem.

⁷ Sentencia C-214 de 1994, M.P. Antonio Barrera Carbonell.

⁸ Sentencia C-827 de 2001; M.P. Álvaro Tafur Galvis (En esta sentencia, la Corte Constitucional declaró la exequibilidad de una norma en la que se dispone que corresponde a la Junta Directiva del Banco de la República establecer “el encaje de las distintas categorías de establecimientos de crédito y en general de todas las entidades que reciban depósitos a la vista, a término o de ahorro, señalar o no su remuneración y establecer las sanciones por infracción a las normas sobre esta materia”. Los magistrados Jaime Araujo Rentería y Rodrigo Escobar Gil salvaron el voto).

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 consignadas en las actas de fecha 18 y 19 de abril de 2024, se concluye que, el vigilado no cumplió con el deber de fabricar y/o procesar alimentos de calidad, tales como derivados lácteos, por tanto, no cumplió con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013.

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)⁹, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redunde en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria.

De esta manera, compete a las organizaciones, fabricas, instituciones y establecimientos, propender por la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, brindando así alimentos con la calidad nutricional e inocuidad exigida; el Ministerio de Salud y Protección Social se ha pronunciado al respecto indicando:

"La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria.

⁹ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas productivas se ha denominado de manera genérica la expresión: “de la granja y el mar a la mesa”.

La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores, el gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.

Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los transportadores de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.

Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores”¹⁰

Al unísono, la Dirección de Promoción y Prevención Salud Nutricional Alimentos y Bebidas, del Ministerio de Salud y Protección Social en concepto de octubre 2013, sobre la inocuidad de los alimentos señaló:

*“(…) puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, **almacenamiento, distribución** y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.*

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.” (Subrayado y negrilla fuera de texto)

Siendo entonces la inocuidad de los alimentos un asunto que trasciende el escenario meramente técnico en la cadena de producción, almacenamiento, distribución y preparación, para volverse una garantía a la protección del derecho a la salud, no le es permitido a 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 sustraerse de la responsabilidad del cumplimiento de las normas sanitarias que propenden porque ello se cumpla, tal como lo es la Resolución 2674 de

¹⁰ Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de noviembre de 2016. <www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf>

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

2013, la cual entre muchos otros requisitos sanitarios establece los de la inocuidad y en su artículo 3 la define como:

"INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina."

Estas disposiciones son concomitantes con las que al respecto presenta la Organización Panamericana de la Salud, quien retoma los conceptos que de Inocuidad de Alimentos e Inocuo son dados por el Codex Alimentarius así:

"Inocuidad de Alimentos: Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.

Inocuo: Es libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. Inocuo es sinónimo de seguro en una de las acepciones del español, pero no es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos. El uso de la palabra seguridad como sinónimo de inocuidad no es adecuado por no ser equivalentes. Al traducir del idioma inglés "food safety" se lo hizo como "seguridad de los alimentos" y la realidad es que en inglés seguridad de los alimentos es "food security" mientras que inocuidad de los alimentos es "food safety".

Así entonces, la inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al ser preparado o ingerido, que es libre de peligro, digno de confianza y que existe certeza de que su ingestión no producirá enfermedad, de modo tal que se garantice el derecho a la salud del consumidor. Esta garantía como bien se comprueba a lo largo del proceso ha sido afectada por el vigilado quien con su actuar puso en riesgo la salud de los consumidores.

En esta materia la H. Corte Constitucional¹¹, al ocuparse del tema de la calidad de los bienes y servicios, es clara en señalar que la Carta Política al asignar expresamente la obligación tanto a productores como comercializadores cuando en desarrollo de su actividad se atenta contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, no solo le está encargando a la ley la definición de sus características, sino que configura una responsabilidad especial y propia al régimen que les es aplicable:

"(...)

El artículo 78 de la Constitución confiere al legislador la facultad de dictar las normas dirigidas a controlar la calidad de los bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad y la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Además, el precepto establece expresamente la obligación que surge en cabeza de los productores y comercializadores de bienes y servicios, cuando en desarrollo de tal actividad atentan contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, y encarga a la ley de la definición de sus características. También impone la obligación al Estado de garantizar la participación de los

Alfonso

¹¹ Sentencia C-973/02 Magistrado Ponente: Dr. Álvaro Tafur Galvis

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

consumidores en el estudio y discusión de las normas que les conciernen, siempre que se encuentren organizados en forma representativa y democrática.

(...)

Específicamente, la Constitución de 1991, en el primer inciso del artículo 78 estableció el deber que tienen los productores y comercializadores de bienes y servicios de responder por los atentados que, en ejercicio de su actividad dentro del proceso productivo, cometan contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Es decir que esa obligación de responder por los daños ocasionados a los consumidores y usuarios proviene directamente de la Constitución y, por ende, se configura como una responsabilidad especial y propia al régimen que les es aplicable.

Cabe señalar que **la Constitución no precisó los hechos a cargo de productores y comercializadores de los cuales se deriva su responsabilidad y por ello, debe entenderse que los mismos son todos aquellos que corren por su cuenta y riesgo y sobre los cuales, en virtud de su actividad profesional deben tener control.**

Así ha dicho la Corte que **“Las condiciones de calidad e idoneidad son las que establece el propio productor o son las que obligatoriamente se imponen a éste. El control del proceso de producción y el diseño del bien o del servicio, incumben de manera directa al productor profesional. El productor obtiene su ganancia por su papel en el proceso de producción y, como contrapartida, asume los riesgos derivados de la misma. (Subrayado y negrilla fuera de texto) ...”**

Advierte además que, si bien el texto constitucional no precisó los hechos sobre los cuales los productores y comercializadores derivan su responsabilidad, se entiende que los mismos son todos aquellos que corren por su cuenta y riesgo y sobre los cuales debe tener control, además de asumir los riesgos derivados de la misma.

Por otro lado, toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación y/o transformación de alimentos, debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de las Resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021 y demás normas que deriven de éstas, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, etiquetado y/o rotulado de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar en la Ley 9ª de 1979 al tenor del artículo 576, establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración y en el caso que nos ocupa se hizo necesaria la aplicación de la medida sanitaria de seguridad conocida en autos para cesar el riesgo que pudiera generar por las irregularidades evidenciadas en el rotulado y etiquetado del producto, objeto de investigación.

Teniendo en cuenta que, tal como lo establece la FAO, la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; resulta reprochable que el investigado fabrique y rotule sus productos, sin los requisitos exigidos hecho que tiene la potencialidad de comprometer la inocuidad, trazabilidad y seguridad del alimento.

De esta manera, el cumplimiento de requisitos de rotulado se creó con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, enunciando en la etiqueta la verdadera naturaleza del alimento, sus propiedades y el aval por parte de las autoridades sanitarias.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

Así mismo, señalarle al aquí implicado que la Resolución 719 de 2015, mediante la cual se establece el reglamento técnico para clasificar los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, estableció que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

De lo anteriormente descrito, vemos que los derivados lácteos, se clasifican de la siguiente manera:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
1. LECHE, DERIVADOS LACTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACION ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2	1.5 QUESOS	1.5.1 QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)	X		

Ahora bien, frente a los incumplimientos evidenciados, debe resaltarse que el señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 como fabricante de un alimento considerado de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 grupo 1, categoría 1.5 subcategoría 1.5.1, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca un efecto nocivo en la salud pública como resultado de las actividades de elaboración, fabricación y/o procesamiento de alimentos para el consumo humano.

El primer elemento para tenerse en cuenta para determinar el riesgo será la naturaleza del alimento mismo, pues de acuerdo con la composición y/o contenido de un producto alimenticio, se podrá considerar el mismo de alto o bajo riesgo, habida cuenta de lo anterior la Resolución 2674 de 2013, se permite conceptuar respecto a lo considerado como alimento de alto riesgo en el siguiente sentido:

“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.”

De acuerdo con lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015, caracterizó a los derivados lácteos como alimento de “ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA”, por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores. En este punto este Despacho se permite indicar que las situaciones irregulares verificadas por los profesionales del INVIMA en el producto alimenticio fabricado por el procesado configuran un efectivo e inminente riesgo en la salud pública.

Con lo expuesto, se hace necesario memorar que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación y/o procesamiento de alimentos derivados lácteos sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

conglomerado colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita".^{12[1]}

Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de este tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Es de anotar, que como se encuentra estipulado en los párrafos precedentes, la legislación sanitaria es de orden público y como tal debe ser acatada, sin que sea permitido a esta Dirección hacer excepciones a la aplicación de este si no es las que estén expresamente contempladas en

la ley, ya que esto acarrearía sanciones de tipo disciplinario para el funcionario que actuara en tal sentido. Al respecto el artículo 6 de la Carta Política prescribe lo siguiente:

"ARTÍCULO 6

Los particulares sólo son responsables ante las autoridades por infringir la Constitución y las leyes. Los servidores públicos lo son por la misma causa y por omisión o extralimitación en el ejercicio de sus funciones."

Se reitera que quien tiene un establecimiento como el de la investigada, en la cual se desarrollen actividades sujetas a vigilancia por parte de las autoridades que garantizan y protegen la salud pública, están obligados a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad e inocuidad de los productos y consecuentemente, la salud de los consumidores.

De lo transcrito, resulta claro que las conductas contraventoras de la normativa sanitaria imputadas representaron un elevado riesgo para la salud pública.

Es así como este despacho encuentra que el señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, infringió la normativa sanitaria al no cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, así como las diferentes infracciones reseñadas e imputadas, vulnerando en especial las siguientes disposiciones:

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."

^{12[1]} Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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.

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

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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, 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.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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 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.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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 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 expenda 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

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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 físicoquímicos 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 aireadas.

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. 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 RSA, para su vigilancia y control sanitario.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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 adicione, 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.
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.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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.

Evidenciada la responsabilidad del inquirido en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

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

- 1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
- 2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.*
- 3. Reincidencia en la comisión de la infracción.*
- 4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
- 5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.*
- 6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.*
- 7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.*
- 8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.”.*

(...)

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

- 1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados,** No quedó probado dentro de la investigación, que se hubiera ocasionado un daño como consecuencia de la realización de actividades de fabricación, elaboración y proceso de los derivados lácteos (queso costeño) por incumplimiento a la normatividad sanitaria prevista en la Resolución 2674 de 2013, al no ceñirse a las Buenas Prácticas de Manufactura e incumplimiento de los requisitos de rotulado de la resolución 5109 de 2005: por parte del señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 sin embargo, si se generó un riesgo al realizar estos

8/2/26

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

procedimientos que afectan la inocuidad del alimento, razón por la cual se aplica este criterio para imponer una sanción consistente en multa.

2. **Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero**, no obra en el expediente documentación que acredite el beneficio económico obtenido por el implicado como consecuencia de la infracción en que incurrió, **razón por la cual no se aplica este criterio para graduar la sanción.**
3. **Reincidencia en la comisión de la infracción**, se aprecia que, consultada la base de datos de procesos sancionatorios de este Instituto, el señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, no cuenta con sanciones ejecutoriadas en su contra, respecto de situaciones similares a las descritas en el presente proceso, en consecuencia, **por lo cual, no se aplica al momento de graduar la sanción a imponer.**
4. **Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión**, no se evidenció una obstrucción o resistencia frente a las medidas impuestas y directrices impartidas por la autoridad sanitaria, **en consecuencia, no se tendrá en cuenta este criterio para graduar la sanción.**
5. **Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos**, expone el despacho que no quedó probado dentro del expediente la utilización de medios fraudulentos para ocultar la infracción o sus efectos, razón por la cual, **en consecuencia, no se tendrá en cuenta este criterio para graduar la sanción.**
6. Es pertinente manifestar que revisado lo actuado en el expediente, no obran pruebas o documentos que den cuenta de la diligencia por parte del vigilado para ajustarse a los requisitos de la normatividad sanitaria, **en consecuencia, NO se tendrá en cuenta este criterio para graduar la sanción.**
7. **Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente**, no existe prueba en el expediente que demuestre la renuencia o desatención en el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente por parte del implicado, **en consecuencia, no se tendrá en cuenta este criterio para graduar la sanción.**
8. **Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas**, el investigado no aceptó y/o reconoció expresamente su responsabilidad respecto de los cargos formulados, previo al decreto de pruebas, **razón por la cual no se tendrá en cuenta este criterio para graduar la sanción.**

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, lo siguiente:

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario.

Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo..."*

Artículo 579°.- *El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la entidad responsable del control.*

Artículo 580°.- *Las sanciones administrativas impuestas por las autoridades sanitarias, no eximen de la responsabilidad civil o penal a que haya lugar por las violaciones a los preceptos de la Ley.*

En cuanto al procedimiento surtido en las actuaciones administrativas de tipo sancionatorio, la Ley 1437 de 2011, señala:

ARTÍCULO 49. Contenido de la decisión. *El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.*

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

- 1. La individualización de la persona natural o jurídica a sancionar.*
- 2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.*
- 3. Las normas infringidas con los hechos probados.*
- 4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.*

PARÁGRAFO. *En los procedimientos administrativos sancionatorios fiscales se proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los quince (15) días siguientes a la presentación de los alegatos*

Los términos dispuestos para el procedimiento administrativo sancionatorio fiscal deberán cumplirse oportunamente so pena de las sanciones disciplinarias a las que haya lugar.

Por su parte, el artículo 313 de la Ley 2294 de 2023 "Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", ordenó:

"ARTÍCULO 313. UNIDAD DE VALOR BÁSICO (UVB). Créase la Unidad de Valor Básico (UVB). El valor de la Unidad de Valor Básico (UVB) se reajustará anualmente en la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) sin alimentos ni regulados, certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), en el periodo comprendido entre el primero (1o) de octubre del año anterior al año considerado y la misma fecha del año inmediatamente anterior a este.

El Ministerio de Hacienda y Crédito Público publicará mediante Resolución antes del primero (1o) de enero de cada año, el valor de la Unidad de Valor Básico (UVB) aplicable para el año siguiente.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

(...)

Todos los cobros; sanciones; multas; (...) actualmente denominados y establecidos con base en salarios mínimos o en Unidades de Valor tributario (UVT), deberán ser calculados con base en su equivalencia en términos de la Unidad de Valor Básico (UVB) el año 2023, conforme lo dispuesto en este artículo.

PARÁGRAFO 1o. Si como consecuencia de la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo el valor de los conceptos objeto de indexación no es un número entero, se deberá aproximar dicho valor a la cifra con dos (2) decimales más cercana; y si es inferior a una (1) Unidad de Valor Básico (UVB), se deberá aproximar a la cifra con tres (3) decimales más cercana.

(...)"

A su vez, para el año 2026 la Resolución 3488 del 31 de diciembre de 2025 expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público "Por medio de la cual se establece el valor de la Unidad de Valor Básico -UVB para la vigencia 2026" en su artículo 1 determina:

"Artículo 1. Valor de la Unidad de Valor Básico -UVB. El valor de la UVB para el año 2026 será de doce mil ciento diez pesos (\$12.110.00)."

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad y proporcionalidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá al señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, una sanción pecuniaria consistente en **MULTA de NOVECIENTAS NUEVE (909) Unidades de Valor Básico**, conforme al artículo 313 de la Ley 2294 de 2023 y el artículo 1 de la Resolución 3914 de 2024.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

- 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.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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. incumpliendo lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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.

En mérito de lo anteriormente expuesto, **LA DIRECTORA TÉCNICA DE LA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA,**

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Imponer al señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853, sanción

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

consistente en **MULTA de NOVECIENTAS NUEVE (909) Unidades de Valor Básico**, conforme al artículo 313 de la Ley 2294 de 2023. pago que deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días siguientes de la presente providencia, realizando el pago por concepto de multas, nuestra página www.invima.gov.co opción TRAMITES Y SERVICIOS – TRAMITES EN LINEA, utilizando como únicos medios de recaudo válido i) el Pago Electrónico – PSE (Débito desde cuentas de ahorro o corriente de entidades financieras de Colombia) ii) Recibo de Pago con Código de Barras para el pago en efectivo o cheque de gerencia, iii) Giros desde el exterior a través de SWIFT – para empresas importadoras, multinacionales o con franquicia en Colombia. El pago se debe realizar en las divisas DÓLAR estadounidense o EURO; esto de conformidad con lo establecido mediante la CIRCULAR No. 2000-001-2023 expedida por la Secretaría General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

El pago realizado se debe informar, anexando el comprobante a fin de tramitar el respectivo Paz y Salvo; al correo electrónico requerimientoscoactivo@invima.gov.co o por correspondencia de correo certificado a la dirección física de la Oficina Asesora Jurídica del INVIMA, ubicada en la carrera 10 No. 64-60 piso 7 de la ciudad de Bogotá, D.C.

También puede realizarse una solicitud de ACUERDO DE PAGO respecto de la obligación, al correo requerimientoscoactivo@invima.gov.co o comunicándose en el número telefónico 601-2425000 extensiones 1130 o 1131.

PARAGRAFO PRIMERO: El valor de la **Unidad de Valor Básico -UVB-** utilizado para calcular el monto de la multa corresponderá al fijado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para la vigencia de la anualidad en que esta decisión quede en firme, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 313 de la Ley 2294 de 2023 y 87 de la Ley 1437 de 2011.

PARAGRAFO SEGUNDO: INTERESES MORATORIOS. En caso de no efectuarse el pago dentro del término señalado, se causarán intereses moratorios conforme a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 68 de 1923 o la que lo modifique o sustituya. Los intereses se causarán desde el día siguiente al vencimiento del plazo y hasta la fecha en que se realice el pago total de la obligación.

PARÁGRAFO TERCERO. COBRO Y REPORTE. Vencido el plazo sin que se haya acreditado el pago de la multa, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA adelantará a través de la Oficina Asesora Jurídica - o quien haga sus veces - el correspondiente proceso de cobro persuasivo y posteriormente cobro coactivo, de conformidad con la normativa vigente. Para tal efecto, el presente acto administrativo presta mérito ejecutivo.

El incumplimiento en el pago podrá dar lugar al reporte de la obligación en el BOLETÍN DE DEUDORES MOROSOS DEL ESTADO, o en los sistemas de información y bases de datos a que haya lugar, conforme a las disposiciones legales vigentes.

PARÁGRAFO CUARTO. IMPUTACIÓN DEL PAGO. Los pagos que se efectúen con posterioridad al vencimiento del plazo establecido en el presente artículo se imputarán en primer lugar a los intereses moratorios causados y, una vez cubiertos estos, al capital correspondiente a la multa impuesta, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar por medios electrónicos la presente resolución al señor ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA, FABRICANTE DE QUESO COSTEÑO identificado con cedula de ciudadanía No. 92.028.853 y/o apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

RESOLUCIÓN No. 2026040718 DEL 28 de Julio de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201613534

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

ARTÍCULO TERCERO: Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señaladas en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011

ARTÍCULO CUARTO: Para los efectos y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la ley 1437 de 2011, este Despacho recibirá los documentos o solicitudes relacionadas con el presente proceso sancionatorio 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/responsabilidad-sanitaria/>

ARTÍCULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE



ELIANA KATHERINE GÓMEZ MEJÍA
Directora Técnica de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Olga Lucía Arandía
Revisó: Andrea Viviana Martínez 
Filtro

Número de guía: RA572413518CO

Datos del envío

Fecha de envío:	Tipo de servicio:	Cantidad:
10/09/2026 00:00:02	CORREO CERTIFICADO NACIONAL 2025	1
Peso:	Valor:	Orden de servicio:
200,00	23800,00	18390904

Datos del Remitente

Nombre:	Ciudad:	Departamento:
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA - INVIMA - BOGOTA 1	BOGOTA D.C.	BOGOTA D.C.
Dirección:	Teléfono:	
carrera 10 No. 64-28		

Datos del Destinatario

Nombre:	Ciudad:	Departamento:
ALFONSO MANUEL ARRIETA MEJIA	ZARAGOZA_ANTIOQUIA	ANTIOQUIA
Dirección:	Teléfono:	
FINCA LA ESPERANZA VEREDA MATURANA VIA CAUCASIA-ZARAGOZA		

Eventos del envío

Carta asociada:	Código envío paquete:	Quién recibe:	Envío Ida/Regreso asociado:
-----------------	-----------------------	---------------	-----------------------------

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
9/09/2026 8:08:16 p. m.	CTP.CENTRO A	En proceso	
10/09/2026 12:00:02 a. m.	UAC.CENTRO	Admitido	
11/09/2026 11:46:24 a. m.	PO.MEDELLIN	En proceso	
17/09/2026 11:53:13 a. m.	PO.MEDELLIN	Otros: fuerza mayor - dev. a remitente	

