



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001834 De 20 de Diciembre de 2019

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

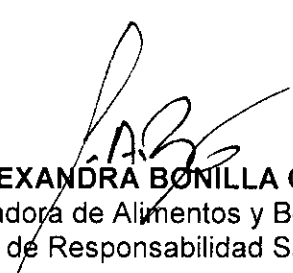
RESOLUCIÓN No.	2019056143
PROCESO SANCIONATORIO:	201605329
EN CONTRA DE:	MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA- MAVIPONQUE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	10 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019056143 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **13 ENE. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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


LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (23) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019056143 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605329.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Juan María C
Revisó: Ana María Riaño
Grupo: Alimentos

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co


Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

La Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No.201605329, adelantado en contra de en contra del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2019012222 del 3 de octubre de 2019, esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria inició el proceso sancionatorio No. 201605329 y trasladó cargos en contra del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE, por el presunto incumplimiento de las normas sanitarias. (Folios 93 al 101 doble cara).
2. A través de oficio No. 0800 PS-2019046647 con radicado No. 20192050071 del 4 de octubre de 2019, se envió comunicación mediante correo certificado y vía correo electrónico; al representante legal y/o apoderado del investigado con el fin de que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos anteriormente referido. (Folios 102 y 103).
3. A folio 104 se observa solicitud de notificación por medio de correo electrónico del Auto No. 2019012222 de 3 de octubre de 2019 suscrita por el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO, por lo que se envía copia del mencionado acto administrativo al correo maviponq@hotmail.com, al cual se dio apertura el día 22 de octubre del 2019 por el investigado, quedando notificado en esa fecha. (Folio 105 y 106).
4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que directamente o por medio de apoderado, el investigado dentro del proceso sancionatorio en curso No. 201605329 presentara los descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal establecido para el efecto, el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA, presentó escrito de descargos mediante radicado No. 20191220113 del 8 de noviembre de 2019. (Folios 112 al 149). Junto con el escrito de descargos el investigado solicita que por parte de este Despacho se requiera a la Dirección de Alimentos y Bebidas con el fin de obtener copia de los actos administrativos a través de los cuales se autoriza el agotamiento de etiquetas y se modifica el registro sanitario RSAD11157413.

De igual forma aporta certificado de matrícula mercantil expedida por la Cámara de Comercio de Bogotá a nombre del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA. (Folio 150).

6. El día 15 de noviembre de 2019, la Directora de Responsabilidad Sanitaria emitió el auto de pruebas No. 2019014088 del 15 de noviembre de 2019 dentro del proceso sancionatorio No.201605329, adelantado en contra del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835 (folios 151 a 153 doble cara).



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

7. A través de oficio No. 0800 PS – 2019053492 con radicado Nro. 20192059013 del 15 de noviembre de 2019 y vía correo electrónico, se remitió comunicación al presunto infractor, informando la expedición del auto de pruebas y el término para la presentación de los alegatos (folio 164 a 165).
8. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE, mediante escrito radicado con el número 20161237610 del 2 de diciembre de 2019, presentó escrito de alegatos al que tenía derecho (Folio 169 a 203 y anexos folio 204 a 531)

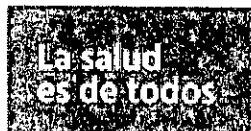
DESCARGOS

Encontrándose dentro del término legal concedido para tal fin, mediante radicado 20191220113 del 8 de noviembre de 2019 (Folio 112 a 149), el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3134835, como propietario del establecimiento de comercio MAVIPONQUE, en ejercicio del derecho de defensa y contradicción presentó el escrito contentivo de los descargos, en los siguientes términos:

"(...)

ANTECEDENTES

1. A fecha 3 de marzo de 2017, se adelantó en el establecimiento de mi propiedad y el que represento legalmente MAVIPONQUE, por parte de funcionarios de Invima, siendo esta atendida por la Jefe de producción Milena Paola Ospina T, y Diana Paola Contreras 5— Control de Calidad.
2. Que en desarrollo de la citada visita se adelantó Inspección, vigilancia y control sanitario por parte de las funcionarias AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO Y YANETH HURTADO ULLOA, profesionales Universitarios del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, del Invima. Y como resultado de la misma se adoptaron las medidas sanitarias de SUSPENSIÓN DE TRABAJOS A LA PLANTA DE PROCESOS Y DESTRUCCIÓN DE 44.61 KG DE MATERIA PRIMA Y CONGELACIÓN DE 52 KG DE MATERIAL DE EMPAQUE. (Véase Folio 16 y sgtes del expediente).
3. A fecha 10 de marzo de 2017, mediante oficio radicado Invima No. 17027527, se solicita al Grupo de Trabajo Territorial de Trabajo Centro Oriente 2, el levantamiento de la Medida Sanitaria de Seguridad. (véase folio 35 verso).
4. A fecha 21 al 24 de marzo de 2017, los profesionales MARÍA DERLY SÁENZ MOLINA y JAIME ALEJANDRO MOLANO VEGA, profesionales Universitarios del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, del Invima, visitan nuevamente el en el establecimiento de mi propiedad y el que represento legalmente MAVIPONQUE, a efectos de verificar el cumplimiento de las exigencias impuestas en visita de fecha 3 de marzo de 2017, adelantando nuevamente CONTROL SANITARIO y Proceder de conformidad a la SOLICITUD DE LEVANTAMIENTO DE LAS MEDIDAS SANITARIAS. (Véase folio 36 a 44), obteniéndose un CONCEPTO FAVORABLE.
5. Como resultado de la visita practicada por los profesionales del Invima a fecha 21 de marzo de 2017, se procede a LEVANTAR LA MEDIDA SANITARIA DE "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA" (Véase folios 45 a 48)
6. En desarrollo de la misma visita se adelantó la EVALUACIÓN DEL ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS, obteniéndose un cumplimiento total de todos los ítems verificados. (Véase folio 49 a 51)
7. A fecha 30 de noviembre de 2017, nuevamente se efectúa visita de INSPECCIÓN SANITARIA a mi establecimiento MAVIPONQUE, por parte de la funcionaria DIANA CECILIA RODRÍGUEZ P



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Profesional Universitario del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 (véase folios 79 a 85) observándose un CONCEPTO FAVORABLE.

8. *En desarrollo de la visita del 30 de noviembre de 2017, así mismo la funcionaria comisionada efectúa la EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (Véase folios 86 a 88) de donde se desprende el cumplimiento a la reglamentación contenida en la Resolución 5109 de 2005.*
9. *Adicionalmente en la misma visita se presenta a la funcionaria delegada para la inspección la solicitud de AGOTAMIENTO DE ETIQUETAS a fecha 4 de abril de 2017 con referencia a los 52 Kg, congelados en visita del 3 de marzo de la misma anualidad, respecto de esta Autorización la Dirección de Alimentos del Invima, niega la misma y se procede por este servidor a interponer recurso de reposición frente a dicha decisión. (Véase folios 88 a 91)*
10. *A fecha 22 de octubre de 2019, se me notifica del Procesos Sancionatorio objeto de estos descargos mediante auto No. 2019012222 del 3 de octubre de 2019 (ver contenido de la transcripción del Auto de Inicio y Traslado de cargos visible a folio 93 a 101)*

CONSIDERACIONES DE LA DEFENSA

En consideración a los "antecedentes planteados en AUTO 2019012222 del 3 de Octubre de 2019 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos", es menester tener en cuenta frente a las presuntas infracciones que sostiene el despacho y presentar los argumentos que permitan llegar a la verdad de los hechos y permitir a su despacho decidir en justicia y equilibrio respecto de las situaciones señaladas en la parte considerativa y resolutoria del Auto N2 2019012222., las siguientes consideraciones:

- I. *"Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado, al obtener el resultado fisicoquímicamente de laboratorio RECHAZADO, por exceder los niveles máximos de conservantes para el parámetro de ACIDO SORBICO. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 2 numeral 3 de la Resolución 4125 de 1991 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013."*

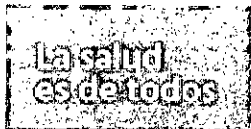
Es menester indicar varios aspectos relevantes frente a esta implicación:

En primera instancia ha de resaltarse que el Invima tuvo conocimiento de la presunta situación infractora a fecha 07 de diciembre de 2016 y en visita que se efectuara para su verificación a fecha marzo 3 de 2017, ya tenía certeza del resultado RECHAZADO proferido por el LABORATORIO del Invima. (Véase folio 2 verso y anverso)

Como se puede evidenciar el Invima tuvo conocimiento del presunto hecho infractor a fecha 20 de octubre de 2016, y el laboratorio se pronunciaría hasta el 7 de diciembre de 2016, de donde se desprende que el Invima conocía de la presunta infracción desde la fecha de emisión del concepto por parte del LABORATORIO FISICOQUÍMICO Y ALIMENTOS del Invima, informe de radicación 20165638, por este actuar la entidad contaba con tres (3) años para iniciar el proceso sancionatorio respecto de la situación encontrada, así lo establece la Ley 1437 de 2011, en su artículo 52, el cual establece

"(...)

Artículo 52. Caducidad de la facultad sancionatoria Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caduca a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiese ocasionarlas, término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver. Cuando se trate de un hecho o conducta continuada, este término se contará desde el día siguiente a aquel en que cesó la infracción y/o la ejecución.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

Si nos atenemos a los términos que implica el actuar procesal, faltando el resto de las etapas procesales (pruebas, análisis de pruebas practica de pruebas y fallo) en términos legales a 7 de diciembre de 2019, no estaría notificada el auto que define la presente actuación administrativa, a menos que se menoscabaran los términos legales para cada una de las etapas.

2. Es importante e imperativo señalar, que, con fundamento en la buena fe, y sin conocerse los resultados emitidos por el LABORATORIO FISICOQUÍMICO Y ALIMENTOS del Invima, informe de radicación 20165638, de fecha 7 de diciembre de 2016, producto que como ya se señaló se ubicó en punto de venta bajo el desconocimiento de dicho informe, por tanto, se actuó bajo la convicción de que todo estaba bajo los parámetros de calidad exigidos, esto antes del 11 de noviembre de 2016, cuando el lote señalado como RECHAZADO venció, es decir legalmente la conducta cesó antes de que se conociera el resultado del laboratorio que la configurara.

3. Los análisis de laboratorio no se solicitaron por parte de MAVIPONQUE, por dos circunstancias a saber:

a) Al momento de la visita de muestreo la producción existente del referido lote era de 240 unidades, y como se consideró que no había riesgo inminente, incluso los funcionarios del Invima en su momento no adoptaron medida preventiva de seguridad sobre el producto, situación que implicó llevar el mismo al punto de venta y el Restante al momento de vencer se procedió a su destrucción. b) la fecha de vencimiento del producto estaba muy próxima y la cantidad era baja.

4. De otra parte, no podría considerarse conducta continuada toda vez que a fecha 3 de marzo de 2017, en visita de Inspección vigilancia y control sanitario, en su acta establece claramente que el producto venció a 11 noviembre de 2016 y que por este mismo hecho el mismo fue destruido, situación que implicó en no definir la medida sanitaria de decomiso, al no encontrarse producto del lote implicado, como consta en acta de control sanitario (véase folio 7 verso y anverso), por lo tanto al no existir el producto tildado de RECHAZADO a 11 de noviembre de 2016, mal puede considerarse una conducta continuada.

5. Por otra parte, los productos encontrados con excedentes marcados como exceso del ÁCIDO SÓRBICO, se redujeron a 240 unidades que fueron puestas en punto local de venta, y no todas de ellas fueron expendidas, implican una reducción sustancial del posible riesgo a la salud pública y situación que fue corregida de inmediato, lo que en posteriores seguimientos no se evidencio la circunstancia descrita como infractora de la Resolución 4125 de 1991., el resto del producto fue destruido por fecha de vencimiento.

6. El Artículo 2 numeral 3 de la Resolución 4125 de 1991, establece los niveles, máximos de conservantes, pero en ninguno de sus acápite especifica que el sobrepasar el límite de estos altere la inocuidad del producto terminado.

7. La inocuidad del producto no se altera por exceso de conservante, toda vez que el mismo impide que se retarde el proceso biológico de alteración, producido en los alimentos por 10s microorganismos o las enzimas, si bien la norma dicta niveles máximos, de dicha sustancia, ello no implica necesariamente que ello altere su inocuidad como se señaló en el acápite anterior.

Reafirmando lo dicho la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 1 define "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." A la fecha no se causó daño alguno conocido y reportado por el consumo de los productos, máxime cuando la mayoría de los mismos fue destruida por vencimiento.

8. Es excesivo de otra parte estimar el incumplimiento sobre el control de la calidad e inocuidad en las operaciones de la planta, pues se adelantan de manera continua y adicionalmente se cuenta con una Jefe de Calidad que desarrolla los procesos de control frente a la inocuidad de los

Página 4



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

productos de MAVIPONQUE, como se pudo observar incluso en el ACTA DE CONTROL SANITARIO, Numeral 6.1.1 (Véase folio 6 anverso), así como los soportes aportados de dicho ejercicio y que corroboran lo afirmado (véanse folios 21 a 32).

Por lo anteriormente expuesto se solicita al despacho desestimar la presunta falta "1. Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado" (Negrillas y subrayado fuera de texto original)

"Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado, al obtener el resultado físico químicamente de laboratorio rechazada, por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sórbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 2 parágrafo de la Resolución 4125 de 1991 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013." (Subrayado fuera de texto original)

Se endilga dos infracciones idénticas, en este caso concreto haciendo juego de palabras para que parezcan dos conductas distintas, haciendo referencia al parágrafo de la Resolución 4125 de 1992 que establece el máximo cuando se mezcle ácido benzoico y ácido sórbico, la suma de ellos no puede exceder de 1250mg/kg, estamos frente a la misma situación y no por ello implica generar una conducta independiente, cuando se tiene claro que el parágrafo de una norma explica o aclara la misma, no se está ante una conducta nueva, por lo cual se sustenta en los mismos términos de la anterior.

En primera instancia ha de resaltarse que el Invima tuvo conocimiento de la presunta situación infractora a fecha 07 de diciembre de 2016 y el objeto principal de la visita de Inspección Vigilancia y control de fecha 3 de marzo de 2017, fundamento especialmente en verificar la precitada situación descrita en los resultados del LABORATORIO FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del Invima, informe de radicación 20165638, por este actuar la entidad contaba con tres (3) años para iniciar el proceso sancionatorio respecto de la situación encontrada, a partir de del 7 de diciembre de 2016, así lo establece la Ley 1437 de 2011, en su artículo 52, el cual establece:

(...)

Artículo 52. Caducidad de la facultad sancionatoria Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caduca a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiese ocasionarlas, término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver.

Cuando se trate de un hecho o conducta continuada, este término se contará desde el día siguiente a aquel en que cesó la infracción y/o la ejecución.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

Si nos atenemos a los términos ya han transcurrido dos (2) años, once (11) meses, restándoles solo días siendo más concretos, el termino para presentar DESCARGOS concluye el 14 de noviembre de 2019 y la caducidad de la presente acción entraría a regir el 8 de diciembre de 2019, en conclusión estamos a veinticuatro (24) días calendario, lo que implica que humanamente es imposible agotar todas las faltantes etapas procesales en dicho lapso, (pruebas, análisis de pruebas practica de pruebas y fallo) en términos legales a 8 de diciembre de



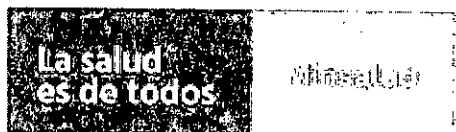
Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

2019, no estaría notificada el auto que define la presente actuación administrativa, a menos que se menoscabaran los términos legales para cada una de las etapas.

9. *Es importante e imperativo señalar, que con fundamento en la buena fe, y sin conocerse los resultados emitidos por el LABORATORIO FÍSICOQUÍMICO Y ALIMENTOS del Invima, informe de radicación 20165638, de fecha 7 de diciembre de 2016, producto que como ya se señaló se ubicó en punto de venta bajo el desconocimiento de dicho informe, por tanto se actuó bajo la convicción de que todo estaba bajo los parámetros de calidad exigidos, esto antes del 11 de noviembre de 2016, cuando el lote señalado como RECHAZADO venció, es decir legalmente la conducta cesó antes de que se conociera el resultado del laboratorio que la configurara.*
10. *Los análisis de laboratorio no se solicitaron por parte de MAVIPONQUE, por dos circunstancias:*
a) Al momento de la visita de muestreo la producción existente del referido lote era de 240 unidades, y como se consideró que no había riesgo inminente, incluso los funcionarios del Invima en su momento no adoptaron medida preventiva de seguridad sobre el producto, situación que implicó llevar el mismo al punto de venta y el restante al momento de vencer se procedió a su destrucción. b) la fecha de vencimiento del producto estaba muy próxima y la cantidad era baja.
11. *De otra parte, no podría considerarse conducta continuada toda vez que a fecha 3 de marzo de 2017, en visita de Inspección vigilancia y control sanitario, en su acta establece claramente que el producto venció a 11 noviembre de 2016 y que por este mismo hecho el mismo fue destruido, situación que implicó en no definir la medida sanitaria de decomiso, al no encontrarse producto del lote implicado, como consta en acta de control sanitario (véase folio 7 verso y anverso), por lo tanto al no existir el producto tildado de RECHAZADO a 11 de noviembre de 2016, mal puede considerarse una conducta continuada.*
12. *En la misma línea, los productos encontrados con excedentes marcados como exceso del ÁCIDO SÓRBICO, se redujeron a 240 unidades que fueron puestas en punto local de venta, y no todas de ellas fueron expandidas, implican una reducción sustancial del posible riesgo a la salud pública y situación que fue corregida de inmediato, lo que en posteriores seguimientos no se evidencio la circunstancia descrita como infractora de la Resolución 4125 de 1991., el resto del producto fue destruido por fecha de vencimiento.*
13. *El Artículo 2 numeral 3 de la Resolución 4125 de 1991, establece los niveles, máximos de conservantes, pero en ninguno de sus acápites especifica que el sobrepasar el límite de estos altere la inocuidad del producto terminado.*
14. *La inocuidad del producto no se altera por exceso de conservante, toda vez que el mismo impide que se retarde el proceso biológico de alteración, producido en los alimentos por 10s microorganismos o las enzimas, si bien la norma dicta niveles máximos, de dicha sustancia, ello no implica necesariamente que ello altere su inocuidad como se señaló en el acápite anterior. Reafirmando lo dicho la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 1 define "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." A la fecha no se causó daño alguno conocido y reportado por el consumo de los productos, máxime cuando la mayoría de los mismos fue destruida por vencimiento.*
15. *Es excesivo de otra parte estimar el incumplimiento sobre el control de la calidad e inocuidad en las operaciones de la planta, pues se adelantan de manera continua y adicionalmente se cuenta con una Jefe de Calidad que desarrolla los procesos de control frente a la inocuidad de los productos de MAVIPONQUE, como se pudo observar incluso en el ACTA DE CONTROL SANITARIO, Numeral 6.1.1 (Véase folio 6 anverso), así como los soportes aportados de dicho ejercicio y que corroboran lo afirmado (véanse folio 21 a 32)*

Por lo anteriormente expuesto se solicita al despacho desestimar la presunta falta "I. Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al lote 20/10/2016, con Registro Sanitario R5AD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado" (Negrillas y subrayado fuera de texto original)



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

II. *fabricar y disponer para el consumo humano, productos de panadería, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la norma tividad sanitaria vigente, conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013, especialmente porque:*

1. *En los accesos y alrededores del establecimiento se observaron diversos objetos en desuso, basuras, elementos de reciclaje, residuos de construcción en diferentes áreas de la planta, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.3 y numeral 2 sub numeral 2.4 de la resolución 2674."*

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 45 verso). Donde establece:

"(..."

CUMPLE, se realizaron separaciones en partes posterior ya anterior que separan el área de ingreso de materias primas con áreas de proceso separación con punto de venta. No se evidencia elementos de reciclaje en el tercer piso.

(...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

"Se evidencio cruces de procesos en el piso en el área de procesos entre producción, horneado, enfriamiento y almacenamiento, lo cual puede favorecer la contaminación cruzada, contrariando lo establecido en el artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 45 verso). Donde establece:

"(..."

CUMPLE

(...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

4. *"Los anjeos de las ventanas del tercer piso, en donde se encuentra el área de galletería, presentan desprendimiento y orificios, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013."*

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece:

CUMPLE se sellaron ventanas del área social Se colocó malla completa en el tercer piso.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

5. *Al momento de la visita, se evidencia uso de rodillos de madera y uso de lonas de segundo uso, puesto sobre una superficie de azúcar que recubre el producto yoyo, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013."*

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece:

CUMPLE, Se realizó cambio de rodillo de madera y migraron uso de rodillos en acrílicos (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

6. "Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso contrariando lo establecido en el Artículo 10 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece:

CUMPLE Se evidencia flujo en forma mezclador, armado horneado enfriamiento decorado y posterior empaque, se comunica que en el momento de la mezcla no existe producto terminado que posibilite contaminación cruzada (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

7. "Al momento de la visita, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura por parte de los operarios, teniendo en cuenta que algunos usan el tapabocas bajo la nariz, en la inspección se evidencia producto en proceso que cae al piso y se reincorpora a producción, usan como guantes bolsas plásticas, usan toallas de tela y mangas de pantalones en jean para sacar las latas las bases plásticas de las tortas y se ubican en contacto directo con el piso, contrariando lo establecido en el artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece:

CUMPLE Se evidencia refuerzo de capacitación en buenas prácticas de manufactura de fecha 11/03/2017 y se observan algunas manipuladoras dedicadas a la limpieza con dotación completa y adecuado uso (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

8. Los depósitos de materias primas y productos terminados no ocupan espacios independientes, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.

9. Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:

CUMPLE Se colocaron separaciones en policarbonato y aluminio entre el almacenamiento de materias primas y elaboración de producto y en el área de producto termino se encontró separación con puerta (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

10. "El área de recibo y almacenamiento de materias primas no están separadas de las áreas de elaboración del producto. Contrariando lo establecido en el artículo 16 numeral 8 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:

CUMPLE Se realizó separación de empaques con materias primas mediante separación física (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

11. "Los envases y embalajes no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

CUMPLE, Se evidencia separación de área de empaque en acrílico se observa dentro de esta área banda para empackado.

(..)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

12. "El área de empaque no se realiza en un área específica para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:

"(...)

CUMPLE Se evidencia separación de área de empaque en acrílico se observa dentro de esta área banda para empackado.

(...)" (Subrayado y negrillas fuera de/texto original)

13. "Se evidencian materias primas trasvasadas sin identificar adecuadamente, con fecha de vencimiento expirada para un total de 44.61 kg, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:

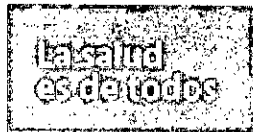
CUMPLE Se observa empaques clasificadores con identificación de lote nombre de producto y fecha de vencimiento

(...)"(Subrayado y negrillas fuera de/texto original)

v. "Empacar y rotular el producto "LONCHERO YOGURT - MAVIPONQUE POR 90 G - BOLSA POIPROPILENO", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:

1. El nombre del alimento no es declarado como fue otorgado en el registro sanitario RSAD11157413, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1. sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.
2. En el rotulo no se declara la totalidad de los ingredientes que comprometen el producto, ya que no declara el ácido benzoico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal a) y b) del a Resolución 5109 de 2005.
3. El nombre del alimento no se declara en la cara principal de exhibición, solo declara el contenido neto, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No incluye el nombre específico del saborizante, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005

Respecto a las precedentes implicaciones, es menester precisar que al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley se solicitó la Autorización del agotamiento de etiquetas a la Dirección de Alimentos y Bebidas, mediante radicado Invima 2017052561 de fecha 4 de abril de 2017, obteniéndose una respuesta negativa mediante Resolución 2017035572 calendada 28 de agosto de 2017, frente a lo cual a fecha 20 de septiembre se presentó RECURSO DE REPOSICIÓN, posteriormente a fecha 30 de noviembre de 2017, se efectúa visita de inspección sanitaria nuevamente por parte de la funcionaria DIANA CECILIA RODRÍGUEZ PRECIADO, profesional Universitaria del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, (véase folios 80 a 87) obteniéndose CONCEPTO FAVORABLE (Véase folio 85 anverso), respecto de punto concreto se deja constancia de la situación concreta cuando reza:



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Respecto a la medida Sanitaria de Seguridad consistente en CONGELACIÓN de 52 kg de material de empaque de/producto LONCHERO YOGURT X 90 g, impuesta el 3 de marzo de 2017; no es posible LA DEFINICIÓN DE LA MSS, ya que el establecimiento dispuso la destrucción de este material y quien atiende la visita comunica que de acuerdo a la respuesta le comunicó al Invima, respecto a la solicitud de agotamiento, decidieron destruirlo. A continuación, se presenta lo ocurrido con los respectivos tramites: Mediante Radicado R2017052561 el señor Chavarro presenta ante el Invima un manifiesto de solicitud de agotamiento para los empaques de los productos que de alguna manera presentan falencias en el rotulado. El día 28 de abril mediante radicado 17045453 del 2017/04/28, el señor Chavarro presenta documentos para que dentro de la medida sanitaria de congelación interpuesta el día 3 de marzo se tenga en cuenta el radicado 2017052561. Invima realiza requerimiento al radicado 2017052561, que fue respondido por el señor Chavarro mediante radicado 2017096432 del 10/07/2017 da respuesta el requerimiento. Mediante Resolución 2017023710 del 9 de junio de 2017 se realiza modificación del Registro Sanitario RSAD11157413, donde se autorizó cambio de nombre por adición de variedad, composición de la nueva variedad y cambio de presentación comercial. Mediante resolución 2017035572 del 28 de agosto de 2017, la Dirección del Invima niega la solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas radicado bajo el número 2017052561 de 118/04/2017. El señor Chavarro mediante radicado 2017135922, de la primera radicación 2017052561 presenta recurso de reposición el cual de acuerdo al anexo aún el Invima no ha dado respuesta. De lo anteriormente descrito, el establecimiento aporta copias en siete (7) folios. (...) (subrayado y negrillas fuera del texto original)

Como se observa desde abril de 2017, se iniciaron por nuestra parte todas las gestiones necesarias a subsanar las falencias de las etiquetas en toda su extensión, hasta lograr la modificación que se ajustara a lo prescrito en la Resolución 5109 de 2005, es de vital importancia resaltar que MAVIPONQUE, ha acogido con rectitud e inmediatez cada uno de los requerimientos, expuestos por el Invima con referencia al rotulado.

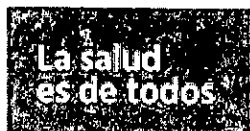
Se hace necesario resaltar que, hay una imperiosa necesidad por parte de MAVIPONQUE, de respetar y garantizar con todas sus actuaciones la calidad de los alimentos que fabrican y comercializan, por lo que se acoge de manera humilde y respetuosa a los imperativos normativos y a las observaciones generadas por el Invima, siempre encausados a proteger la salud de sus consumidores, por lo que si bien la etiqueta es un elemento que permite ofrecer la información veraz sobre el producto y no llevar a equívocos que generen riesgo al consumidor, también es importante, que las falencias que fueron determinadas no generaron un mayor riesgo, habida cuenta que la mayoría de las etiquetas con dicha falencia fueron destruidas sin haberse usado, de donde se colige que no fueron puestas a manos del consumidor.

ANALISIS DE LOS DESCARGOS

Este Despacho procede a realizar el análisis de los descargos presentados por el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE, en ejercicio de su derecho de defensa y contradicción y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

La Dirección de Responsabilidad Sanitaria en aplicación del principio de legalidad y cumpliendo con sus funciones ha adelantado el proceso sancionatorio que hoy nos ocupa, y antes de entrar a analizar el escrito de descargos, considera pertinente realizar las siguientes consideraciones:

Tanto los pequeños, medianos o grandes productores ya sean personas naturales o jurídicas, deben tomar conciencia de la importancia de conocer las normas que regulan y amparan los alimentos y de su cumplimiento con tal observancia, para que eventualmente no sean sujetos de una sanción que reprenda su comportamiento y resulte altamente onerosa, afectando el desarrollo de su actividad económica, motivada en el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes.



Alimentación

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Es así que para el caso que nos ocupa, se hace preciso manifestar que las actas de Inspección Sanitaria, así como el acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, cumplen funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Por lo tanto, los funcionarios de campo de éste instituto que realizan las funciones de inspección, Vigilancia y Control son profesionales totalmente idóneos, que poseen el conocimiento técnico y el criterio para actuar y tomar decisiones que consideren pertinentes al momento de realizar las visitas de inspección, Vigilancia y control a los establecimientos de comercio o fábricas de alimentos.

Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada y se convierte en la herramienta probatoria primordial en la cual se soporta el juzgador para tomar una decisión de fondo.

Hechas estas aclaraciones, procede el Despacho con el análisis de los argumentos de defensa expuestos por la defensa, con relación a los cargos endilgados en el Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019012222 del 13 de octubre de 2019.

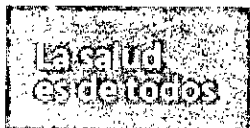
Por un lado, se encuentran los cargos formulados con ocasión de los resultados de laboratorio No. 201605638, los cuales fueron RECHAZADOS para el producto "TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE", identificada con Lote 20/10/2016 y registro sanitario No. RSAD11157413 y fecha de vencimiento 9112016 excedió los niveles máximos para los parámetros de ACIDO SÓRBICO y la sumatoria de ACIDO SORBICO Y ACIDO BENZOICO, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2 numeral 3 y parágrafo de la Resolución 4125 de 1991, al respecto, manifiesta la defensa que:

"Como se puede evidenciar el Invima tuvo conocimiento del presunto hecho infractor a fecha 20 de octubre de 2016, y el laboratorio se pronunciaría hasta el 7 de diciembre de 2016, de donde se desprende que el Invima conocía de la presunta infracción desde la fecha de emisión del concepto por parte del LABORATORIO FÍSICOQUÍMICO Y ALIMENTOS del Invima, informe de radicación 20165638, por este actuar la entidad contaba con tres (3) años para iniciar el proceso sancionatorio respecto de la situación encontrada, así lo establece la Ley 1437 de 2011, en su artículo 52," Agrega el investigado que, "Si nos atenemos a los términos que implica el actuar procesal, faltando el resto de las etapas procesales (pruebas, análisis de pruebas práctica de pruebas y fallo) en términos legales a 7 de diciembre de 2019, no estaría notificada el auto que define la presente actuación administrativa, a menos que se menoscabaran los términos legales para cada una de las etapas.

Resulta preciso indicar que de acuerdo a las manifestaciones realizadas y luego de analizar los documentos obrantes en el expediente, en especial el informe de laboratorio No. 20165638, emitido por el Laboratorio Nacional de Medicamentos y Alimentos del INVIMA (Folio 2 al vito), se pudo establecer que a la fecha de expedición de la presente Resolución de calificación, esta Autoridad Sanitaria se encuentra por fuera del termino para ejercer la potestad sancionatoria, así las cosas se tiene que la fecha de emisión del informe de laboratorio No. 20165638 fue el día 7 de diciembre de 2016, y es a partir de esa fecha que se debe de empezar a contabilizar los tres años que establece la norma, para ejercer la facultad sancionatoria, por lo tanto dicho plazo se extendía hasta el 6 de diciembre de 2019, es así como la administración debió expedir y notificar el acto por medio del cual se sanciona por las conductas endilgadas en el Artículo 2 Literal I y II del Auto No. 2019012222 del 3 de octubre de 2019, antes del 7 de diciembre de 2019, para que no operara el fenómeno de la caducidad.

Sobre el fenómeno de la caducidad el Consejo de Estado, juez natural de los actos administrativos que se emiten en desarrollo de la facultad sancionatoria del Estado, ha reiterado esta línea jurisprudencial según la cual, las decisiones administrativas deben proferirse y

Página 11



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

notificarse dentro de los tres años siguientes a la fecha en **que ocurrió el hecho** o cesó el último acto constitutivo de infracción, no siendo obligatorio agotar la vía gubernativa con la ejecutoriedad de la decisión, ya que la actuación administrativa culmina con el acto que impone la sanción:

"...Sobre el momento en que finaliza el término de caducidad para imponer las sanciones han existido tres posiciones por parte de la Corporación: Una primera postura consideró que con la sola expedición del acto administrativo sancionatorio dentro de los tres años referidos, era suficiente para entender que se había surtido oportunamente la actuación. Una segunda posición, acogida por el Tribunal, sostiene que para que la actuación se considere oportuna no basta con la expedición y notificación del acto administrativo, sino que se requiere que se resuelvan los recursos interpuestos para agotar la vía gubernativa. Y una tercera opinión estima que es la notificación del acto sancionatorio lo que permite establecer si se obró oportunamente por parte de la Administración. (...) La Sección acoge esta última postura, recogiendo argumentos ya expuestos en otros pronunciamientos de la Corporación (...) No puede aceptarse que la sola expedición del acto administrativo sea suficiente para considerar que se ha impuesto la sanción, pues necesariamente se requiere darlo a conocer al administrado mediante la notificación, la que debe efectuarse dentro del plazo que tiene para actuar, teniendo en cuenta que solamente cuando se conoce el acto administrativo tiene efectos vinculantes para el Administrado". (Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección 4, acogiendo diversos pronunciamientos jurisprudenciales, en sentencia del 15 de junio de 2001. M.P. Dra. Ligia López Díaz) (llamados fuera de texto)

Esta línea jurisprudencial ha sido reiterada en otras decisiones de las Salas Primera y Cuarta, y una vez más lo fue por la Sala Plena del Consejo de Estado, en auto 11001031500020030044201 de septiembre 29 de 2009, con ponencia de la doctora Susana Buitrago así:

La Sala Plena del Consejo de Estado unificó su jurisprudencia sobre la prescripción de la potestad sancionatoria de la administración, al confirmar la sanción disciplinaria que la Procuraduría General de la Nación le impuso a un militar por la desaparición forzada..... El Consejo decidió que la actuación administrativa sancionatoria concluye cuando se expide y se notifica el acto administrativo que impone la sanción, aunque no se hayan resuelto los recursos que se interpongan contra ella en la vía gubernativa. Para la sala, los actos que resuelven los recursos no afectan el cálculo de la prescripción de la potestad sancionatoria. En consecuencia, basta con que la sanción se notifique antes de que transcurra el límite previsto en la ley, para que se entienda impuesta oportunamente.^[3] (Subrayado fuera de texto).

Precisado lo anterior, para este Despacho no es procedente calificar las conductas formuladas en el Artículo 2 Literal I y II del Auto No. 2019012222 del 3 de octubre de 2019 en consecuencia este operador jurídico procede a DESESTIMAR los mencionados cargos los cuales rezaban lo siguiente:

I. Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto "TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al Lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado, al obtener el resultado fisicoquímicamente de laboratorio RECHAZADO, por exceder los niveles máximos de conservantes para el parámetro de ACIDO SORBICO. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 2 numeral 3 de la Resolución 4125 de 1991 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 del 2013.

II. Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto "TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al Lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado, toda vez

[3] Consejo de Estado, Sala Plena. Auto 11001031500020030044201(S), septiembre 29 de 2009. C. P. Susana Buitrago; Cinco consejeros salvaron voto



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

que la muestra es fisicoquímicamente rechazada por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sorbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria. Contraviniendo lo dispuesto en el artículo 2 párrafo de la Resolución 4125 de 1991 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 del 2013.

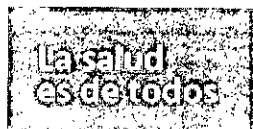
De otra parte, el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, expone en los argumentos de defensa frente a los cargos formulados por los presuntos incumplimientos a la Resolución 2674 de 2013, tras la verificación realizada en la visita del 3 de marzo de 2017 en el establecimiento de su propiedad, argumenta que dichas falencias fueron subsanadas después de aplicada la medida sanitaria, tal y como se aprecia en el acta del LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA calendarada el día 21 de marzo de 2017.

Encuentra este Despacho que, al levantar la medida sanitaria, sugiere la diligencia y el esfuerzo que realizó el investigado con el fin de ajustar los procesos de elaboración de productos de panadería a la normatividad sanitaria, lo que se pudo verificar con el levantamiento de la medida sanitaria, realizada el 21 de marzo de 2017, no obstante independientemente que la medida sanitaria haya sido levantada, la responsabilidad de a quien le es impuesta continua incólume, toda vez, que el proceso sancionatorio se fundamenta en las condiciones sanitarias que fueron evidenciadas y bajo las cuales se elabora el producto, y que al ser desfavorables motivaron la aplicación de la medida sanitaria dado el riesgo que implicaba su producción para la población consumidora de los mismos.

En este orden de ideas, que el investigado decidiera implementar correctivos, demuestra su compromiso de no afectar la salud de los consumidores adoptando las buenas prácticas de manufactura, sin embargo, **no excluye su responsabilidad** por las condiciones sanitarias en las que con anterioridad al 21 de marzo de 2017, elaboró y empacó productos de panadería, no obstante, este Despacho las tendrá en cuenta al analizar los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

Finalmente, frente a los cargos endilgados por incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, respecto del producto "LONCHERO YOGURT – MAVIPONQUE POR 90 G – BOLSA POLIPROPILENO", la parte investigada manifiesta que el establecimiento de su propiedad realizó todas las gestiones para subsanar las falencias evidenciadas en el material de empaque y así ajustarlas conforme a la Resolución 5109 de 2005. Asegura, el investigado que *"si bien es cierto, la etiqueta del producto, es un elemento que permite ofrecer la información veraz sobre el producto y no llevar a equívocos que generen riesgo al consumidor, también es importante, que las falencias que fueron determinadas no generaron un mayor riesgo, habida cuenta que la mayoría de las etiquetas con dicha falencia fueron destruidas sin haberse usado, de donde se colige que no fueron puestas a manos del consumidor"*, frente a esta afirmación, este Despacho coincide con el investigado, en el sentido de que la etiqueta del producto proporciona información al consumidor valiosa que le advierte sobre los riesgos, las cualidades, la utilización adecuada, los beneficios del producto. Pero debe tener en cuenta, que, en el caso particular, resulta reprochable que en el rotulo y/o etiqueta del producto no se declare la totalidad de los ingredientes, especialmente, el ACIDO BENZOICO, cuya omisión si puede generar un riesgo en la salud de los consumidores, ya que no se advierte sobre la presencia de los componentes, los cuales pueden tener efectos inesperados en la salud, como alergias o intoxicación.

Lo anterior adquiere relevancia cuando para la Organización Mundial de la Salud – OMS, se entiende como aditivos las sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto; la utilización de aditivos alimentarios solamente está justificada si responde a una necesidad tecnológica, no induce a error al consumidor y se emplea con una función definida, como la de conservar la calidad nutricional de los alimentos o mejorar su estabilidad.



Ministerio del Poder
Popular

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

De este modo tenemos que los aditivos, en este caso el ácido benzoico, se añaden de forma intencionada con un determinado propósito tecnológico con el fin de ayudar a mantener la estabilidad y frescura de los alimentos, existe variedad de aditivos con funciones específicas que en la fabricación de alimentos permiten mejorar a mantener las condiciones de inocuidad y aspecto de los productos.

Ahora bien, el hecho de que el investigado haya optado por destruir por su cuenta, las etiquetas del producto involucrado, así como que haya solicitado el agotamiento de etiquetas ante la autoridad sanitaria, demuestra la intención de mitigar el riesgo generado, hechos que serán valorados al momento de realizar el estudio de los criterios para la graduación de la sanción establecidos en el Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

Para concluir, el estudio de los descargos presentados, llama la atención la afirmación que hace el investigado, en el sentido de que *"la mayoría de las etiquetas con dicha falencia fueron destruidas sin haberse usado, de donde se colige que no fueron puestas a manos del consumidor"*, al respecto debe tener en cuenta el investigado que, una vez logró identificar las falencias en el material de empaque del producto involucrado y que este, no se ajustaba a las exigencias contenidas en la Resolución 5109 de 2005, la disposición del material debió realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin, e identificarse para no generar confusiones en el destino final o uso, situación que no se configuró en el caso particular, lo que permite concluir que los 52 kilos de material de empaque del producto lonchero yogurt x 90 g iban a ser dispuesto para su uso y fines pertinentes dentro de la cadena de producción.

En virtud de lo expuesto, el despacho no encuentra razones para desvirtuar los cargos señalados en el ARTÍCULO SEGUNDO LITERAL III Y LITERAL IV del Auto No. 2019012222 del 3 de octubre de 2019, ni evidencias fácticas o jurídicas que exoneren de responsabilidad sanitaria al investigado, o la configuración de alguna situación que conlleve a cesar y archivar la investigación por dichas conductas. Así las cosas, se continúa con las pruebas legal y oportunamente allegadas.

PRUEBAS

1. Oficio 704-0769-17 radicado con el número 17025818 de fecha 07 de marzo de 2017, mediante el cual la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio MAVIPONQUE, propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. Informe radicado con el número 20165638 emitido por el Grupo de Laboratorio Físicoquímico de Alimentos y Bebidas del Instituto, realizado a la muestra del producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, con Registro Sanitario No. RSAD11I57413, Lote 20/10/2016, fecha de Vencimiento 9112016, contenido neto declarado 330 g, cuyo resultado fue RECHAZADO para los parámetros analizados, por presentar exceso de conservantes ÁCIDO SÓRBICO. (Folio 2 al vto y folio 53).
3. Acta de control sanitario de fecha 3 de marzo de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio MAVIPONQUE, propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, con concepto DESFAVORABLE. (Folios 4 al 8 y Folio 55 a 59)
4. Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 3 de marzo de 2017, realizado al producto "LONCHERA YOGURT MAVIPONQUE POR 90 G – BOLSA POLIPROPILENO", en donde se dejaron consignados presuntos



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

incumplimientos a lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005 (folios 9 a 10 y folio 60 a 61).

5. Acta de aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la *"SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO, DESTRUCCIÓN DE 44.61KG DE MATERIAS PRIMAS Y CONGELACIÓN DE 52 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE DEL PRODUCTO LONCHERO YOGURT X 90 G"*. (Folios 16 a 17 - anexos de congelamiento folio 18 y anexo de destrucción folio 19 a 20 y folios 65 al 68)
6. Oficio 704-1087-17 radicado con el número 17033454 de fecha 27 de marzo de 2017, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA en las instalaciones del establecimiento comercio MAVIPONQUE, propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 34).
7. Acta de control sanitario con fecha del 21 de marzo de 2017, en donde los funcionarios procedieron a verificar las exigencias formuladas en acta de inspección sanitaria del 3 de marzo de 2017, procediendo a emitir concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folio 36 a 44 y Folio 70 a 74)
8. Acta del 21 de marzo de 2017, contentiva del LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA, motivada en el cumplimiento de las exigencias que dieron origen a su aplicación el día 3 de marzo de 2017. (Folio 45 a 48 y Folio 75 a 78).
9. Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos en las instalaciones del establecimiento del investigado, de fecha 30 de noviembre de 2017, con concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES. Adicionalmente, se dejó constancia de que no fue posible definir la medida sanitaria de CONGELACIÓN DE 52 KG del material de empaque del producto LONCHERO YOGURT X 90 G. (Folio 80 a 85).
10. Certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Barranquilla a nombre del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA, identificado con C.C. No. 3.134.835. (Folios 33, 79, 92, 111 y 150)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, observamos que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, en cuanto al incumplimiento de la normatividad sanitaria especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005.

Mediante oficio 704-0769-17 bajo el radicado No. 17025818 del 07 de marzo de 2017 el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitarias, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio MAVIPONQUE, propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835 documentos que dieron origen y que sirven de antecedentes para el presente proceso sancionatorio (Folio 1). Dentro de la documentación remitida se aprecia el informe de laboratorio radicado con el No. 20165638, emitido por el Grupo de Laboratorio Físicoquímico de Alimentos y Bebidas del Instituto, realizado a la muestra del producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, con Registro Sanitario No. RSAD11157413, Lote 20/10/2016, fecha de Vencimiento 9112016, contenido neto declarado 330 g, cuyo resultado fue RECHAZADO, documento que soporta la



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

formulación de los cargos por resultados de laboratorio, en ese entendido, los documentos antes citados soportaban los cargos que se desestimaron, razón por la cual resulta innecesario su estudio y análisis por las razones que ya fueron expuestas.

Siguiendo con el análisis de las pruebas incorporadas, se puede evidenciar que el día 3 de marzo de 2017, los profesionales del INVIMA se hicieron presentes en las instalaciones productivas del establecimiento MAVIPONQUE, propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, en donde se dejó consignado que la planta realiza actividades de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería, en donde una vez se verificaron las condiciones higiénico sanitarias, los funcionarios que realizaron la visita emitieron un concepto DESFAVORABLE.

En la misma visita, se procedió a diligenciar el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, por advertir conductas que presuntamente infringen disposiciones normativas de rotulado y etiquetado de alimentos para el producto "**LONCHERA YOGURT MAVIPONQUE POR 90 G – BOLSA POLIPROPILENO**", (folio 9 a 10) al evidenciar los siguientes incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005:

"(...)

5.1.1. No describe el nombre como esta en el registro

5.2. No declara ácido benzoico

"(...)

6 Solamente describe el contenido NETO

5.2.3. No incluye nombre específico del saborizante

Y es que el tema de la vulneración de la norma técnica sobre rotulado, no se puede tomar con ligereza o pasando por alto las exigencias taxativas que contiene la norma, se hace necesario precisar la importancia sobre el correcto uso del etiquetado y la veracidad de la información que allí se debe declarar.

La FAO¹ (Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), establece sobre este tema, que 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; por lo tanto, resulta reprochable las sociedades involucradas comercialicen el alimento declarando información imprecisa o incompleta, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento.

"Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de compra"².

De allí la exigencia que en el rotulo, se debe declarar información veraz, clara y precisa con relación al producto.

Por lo tanto, es reprochable que el producto en cuestión no declare en la lista de ingredientes la utilización del ACIDO BENZOICO y el nombre específico del saborizante, lo que constituye una vulneración flagrante a la norma de rotulado y etiquetado de alimentos y no advierte las consecuencias o reacciones alérgicas sobre el uso de aditivos.

¹ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/cs/>

² <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Aunque tales exigencias parecieran irrelevantes, tiene una connotación muy importante relacionada con el contenido de nutrientes en el producto y la información que se le está brindando al consumidor para que pueda seleccionar el alimento de forma responsable e informada, previendo algún tipo de consecuencia adversa o reacción alérgica.

En virtud de los hallazgos encontrados en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA, los funcionarios encargados impusieron la medida sanitaria consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO³, DESTRUCCIÓN⁴ DE 44.61 KG DE MATERIAS PRIMAS Y CONGELACIÓN DE 52 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE DEL PRODUCTO LONCHERO YOGURT X 90 G (Folios 16 a 17 - anexos de congelamiento folio 18 y anexo de destrucción folio 19 a 20 y folios 65 al 68), al evidenciar deficiencias en la buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a la situación que se describe a continuación:

" (...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Al arribar a la dirección en mención se evidencian:

1. DIVERSOS OBJETOS EN DESUSO, BASURAS, ELEMENTOS DE RECICLAJE, RESIDUOS DE CONSTRUCCION EN DIFERENTES AREAS DE LA PLANTA. INCUMPLE EL NUMERAL 1.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.

2. NO HAY ADECUADA SEPARACIÓN FISICA DE LAS AREAS DE PRODUCCIÓN, EN EL PRIMER PISO SE EVIDENCIAN MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS, EMPACADORA, ETC. ADICIONALMENTE ESTA AREA COMUNICA DIRECTAMENTE CON BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO LA CUAL NO TIENE PUERTA. EN EL TERCER PISO SE UBICA AREA DE PASTERIA Y GALLETERIA DONDE SE ALMACENAN ELEMENTOS PARA RECICLAJE, MATERIAS PRIMAS. INCUMPLE EL NUMERAL 2.2 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13

3. SE EVIDENCIAN CRUCES DE PROCESOS EN EL PISO DEL AREA DE PROCESO ENTRE PRODUCCION, HORNEO, ENFRIAMIENTO, ALMACENAMIENTO. TODO SE HACE EN UNA MISMA AREA. INCUMPLE NUMERAL 2.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.

4. SE EVIDENCIAN VENTANAS ABIERTAS EN AREA SOCIAL: EN TERCER PISO PARTE TRASERA EN VENTANAS DE TERCER PISO, AREA DE GALLETERIA QUE A PESAR DE TENER ANJELO TIENEN UN ORIFICIO Y UN ANJELO DESPRENDIDO EN ESTA AREA. INCUMPLIENDO EL NUMERAL 4.2 DEL ARTICULO 7 Y NUMERAL 3 ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674/13

5. SE EVIDENCIA USO DE RODILLOS DE MADERA Y USO DE LONAS DE SEGUNDO USO DONDE SE PONE SOBRE SU SUPERFICIE AZUCAR Y SE RECUBRE EL PRODUCTO YOGO, INCUMPLIENDO EL NUMERAL 3 ARTICULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

6. LOS EQUIPOS NO ESTAN UBICADOS SEGÚN LA SECUENCIA LÓGICA DEL PROCESO. INCUMPLE NUMERAL 1 ARTICULO 10 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

³ Artículo 48 del Decreto 3518 de 2006. Suspensión parcial o total de trabajos o servicios. Consiste en la orden, por razones de prevención o control epidemiológico, de cese de actividades o servicios, cuando con estos se estén violando las normas sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todos o parte de los trabajos o servicios que se adelanten o se presten.

⁴ Artículo 50 del Decreto 3518 de 2006. Destrucción o desnaturalización de artículos o productos. La destrucción consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

7. SE EVIDENCIAN DEFICIENCIAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS OPERARIOS, ALGUNOS USAN EL TAPABOCAS BAJO LA NARIZ EN LA INSPECCION SE EVIDENCIA PRODUCTO EN PROCESO QUE CAE AL PISO Y SE REINCORPORA A PRODUCCION, (EL PRODUCTO SE DIO DE BAJA VOLUNTARIAMENTE EN EL MOMENTO DE DETECTADA LA FALTA). USAN COMO GUANTES BOLSAS PLASTICAS, USAN TOALLAS DE TELA Y MANGAS DE PANTALONES EN JEAN PARA SACAR LAS LATAS, LAS BASES PLASTICAS DE LAS TORTAS SE UBICAN EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO. SE EVIDENCIA ULTIMA

CAPACITACIÓN EN BPMI DE FECHA 16/01/17; CON TEMAS GENERALIZADOS Y SE. 'INCLUYE. UNA 'PREGUNTA. ERRONEA EN CUANTO A TEMPERATURAS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS. INCUMPLE EL ARTICULO 12 DE LA RESOLUCION 2614 DE 2013.

8. LOS DEPOSITOS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS NO OCUPAN ESPACIOS INDEPENDIENTES Y EL AREA DE RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NO ESTA SEPARADA DE LAS AREAS DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO. INCUMPLE NUMERALES 7 Y 8 DEL ARTÍCULO 16 Y NUMERALES 3 Y 5 DEL ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCION 2674/13.

9. LOS ENVASES Y EMBALAJES NO SE ALMACENAN EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA ESTE FIN Y NO TODOS ESTAN PROTEGIDOS ADECUADAMENTE. INCUMPLE EL NUMERAL 5 DEL ARTICULO 17 DE LA RESOLUCION 2674/13.

10. EL AREA DE EMPAQUE NO SE REALIZA EN UNA AREA ESPECIFICA PARA ESTE FIN. INCUMPLE EL NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 19 DE LA RESOLUCION 2674/13

11. SE EVIDENCIAN MATERIAS PRIMAS TRANSVASADAS SIN IDENTIFICAR ADECUADAMENTE O CON FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADA PARA UN TOTAL DE 44.61 KG INCUMPLE EL NUMERAL 3 TANTO DEL ARTICULO 16 COMO DEL ARTICULO 28 DE LA RESOLUCION 2674/13.

12. SE OBSERVAN 52 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE DEL PRODUCTO LONCHERO: YOGURT X 90 G CON INCUMPLIMIENTOS DE ROTULADO EN LOS NUMERALES 5.1.1, 5.2, 6, Y 5.2.3 DEL ARTICULO 5 Y 6 DE LA RESOLUCION 5109/05, EL EMPAQUE PRESENTA TABLA NUTRICIONAL DE LA CUAL NO PRESENTA SOPORTES BAJO RESOLUCION: 333 DE 2011 POR LO CUAL SE PROCEDE A APLICAR MEDIDA DE CONGELACION DE EL MATERIAL DE EMPAQUE.

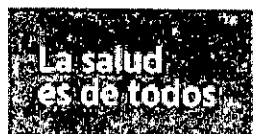
(...)"

Es de advertir que el acta de Inspección Sanitaria como el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 03 de marzo de 2017, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad del investigado, originaron la aplicación de una medida sanitaria como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo.

Artículo 576°.- Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

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

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

Así mismo se debe tener en cuenta que la normatividad estipulada en la Resolución 2674 del 2013, propende por el cumplimiento de principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, cuya carencia como en el presente caso no garantiza la inocuidad del producto.

La inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse así:

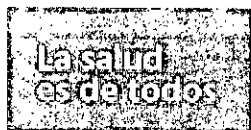
*"... Cuando se habla de **inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor**. Se trata de un objetivo que no es negociable. **El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor**. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados. (Negrilla y subraya fuera de texto)."⁵*

Por lo tanto, el investigado al realizar elaboración de productos alimenticios, estaba en la obligación de cumplir con todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de sus productos, y consecuentemente la salud de los consumidores. De este modo la decisión de la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO, DESTRUCCIÓN DE 44.61 KG DE MATERIAS PRIMAS Y CONGELACIÓN DE 52 KILO DE MATERIAL DE EMPAQUE DEL PRODUCTO LONCHERO YOGURT X 90 G, se consigna en un documento que constituye prueba idónea del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835 quien dada su actividad económica debe conocer y darles total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 del 2013.

Es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos y otros objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones las mismas buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Posteriormente, mediante oficio con radicado No. 704-1087-17 con radicado número 71033454 del 27 de marzo de 2017, remitió a esta Dirección las nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio MAVIPONQUE, propiedad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835 (Folio 34).

⁵ <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s03.htm#TopOfPage>



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Dentro de la documentación remitida, se aprecia el acta de inspección sanitaria realizada el día 21 de marzo de 2017, en donde se emitió un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (Folio 36 a 44 y folio 70 a 74), en donde al verificar los aspectos sanitarios de la planta los funcionarios que realizaron la visita decidieron levantar la medida sanitaria de SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA, impuesta el día 3 de marzo de 2017, motivado en que se subsanaron las causales que dieron origen a la aplicación de la medida, tal y como consta en el acta visible del folio 45 a 48

Es importante mencionar, que en el acta de control sanitario suscrito el día 21 de marzo de 2017, se dejó constancia de que la medida sanitaria de congelación del material de empaque no se pudo definir y los inspectores, decidieron mantener su congelamiento, mientras para esa época, se realizaban los trámites de agotamiento para el material de empaque.

Dentro de las pruebas incorporadas, se aprecia que mediante acta del 30 de noviembre de 2017 (Folio 80 a 85), los funcionarios que realizaron la visita emitieron un CONCEPTO FAVORABLE CON OBSERVACIONES y adicionalmente se dejó constancia de que no fue posible definir la medida sanitaria de CONGELACIÓN DE 52 KG del material de empaque del producto LONCHERO YOGURT X 90 G (Folio 80 a 85), tal y como consta en la observación que se transcribe a continuación:

"(...)

Con respecto a la medida sanitaria de seguridad consisten en la CONGELACIÓN de 52 kg de material de empaque del producto LONCHERO YOGURT X 90 G, impuesta el 3 de marzo de 2017; no es posible la definición de la MSS, ya que el establecimiento dispuso la destrucción de este material y quien atiende la visita comunica que de acuerdo a la respuesta le comunicó Invima, respecto a la solicitud de agotamiento, decidieron destruirlo. A continuación, se presenta con los respectivos trámites:

Mediante radicado R2017052561 el señor Chavarro presenta ante el INVIMA un manifiesto de solicitud de agotamiento para los empaques de los productos que de alguna u otra manera presentan falencias en el rotulado.

El día 28 de abril mediante radicado 17045453 del 2017/04/28, el señor Chavarro presenta documento para que dentro de la medida sanitaria de congelación interpuesta el día 3 de marzo se tenga en cuenta el radicado 2017052561.

El Invima realiza requerimiento al radicado 2017052661, que fue respondido por el señor Chavarro mediante radicado 2017096432 del 10/07/2017 da respuesta al requerimiento.

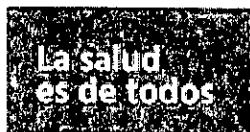
Mediante Resolución 2017023710 del 9 de junio de 2017 se realiza la modificación del Registro Sanitario RSAD11157413, donde se autorizó cambio de nombre por adición de variedad, composición de la nueva variedad y cambio de presentación comercial.

Mediante Resolución 2017035572 del 28 de agosto de 2017, La dirección de Invima niega la solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas radicado bajo el número 2017052561 del 18/04/2017.

El señor Chavarro mediante radicado 2017135922 de la primera radicación 2017052561 presenta recurso de reposición el cual de acuerdo al anexo aún el invima no ha dado respuesta.

De lo anteriormente descrito, el establecimiento aporta copias en siete (7) folios

Se entrega y socializa boletín de calidad No. 25



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Ahora bien, frente al trámite de agotamiento de etiquetas, se aprecia que, mediante correo electrónico del 15 de noviembre de 2019 (Folio 154), se solicitó a la Coordinación del Grupo de Registros Sanitarios de la Dirección de Alimentos del INVIMA, la copia de los actos administrativos que autorizan el agotamiento de etiquetas y modificaciones realizadas en el registro sanitario RSAD11I57413 expedidos con posterioridad al 3 de marzo de 2017. Dentro de la documentación allegada a esta dirección, se aprecia la Resolución No. 2017023710 del 9 de junio de 2017, a través de la cual se autorizó el cambio de nombre por adición de variedad, composición de la nueva variedad y cambio de presentación comercial (Folio 156 a 158).

Así mismo se aprecia la Resolución 2017035572 del 28 de agosto de 2017, mediante la cual se negó la solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas radicado bajo el número 2017052561 del 18 de abril de 2017. (Folio 159 a 160), dicho acto administrativo fue objeto de recurso y este fue resuelto mediante Resolución 2018000358 del 5 de enero de 2018, en donde fue confirmada la Resolución 2017035572 (Folio 161 a 163)

Ahora bien, que el investigado haya decidido destruir el material de empaque y haya adelantado todos los trámites necesarios para el agotamiento de etiquetas demuestra todas las acciones necesarias para mitigar el riesgo generado.

La decisión del investigado de empezar a rotular e identificar los productos que fabrica, adquiere particular relevancia en la importancia del rotulado en los alimentos ya que allí se declara toda la información necesaria para que el consumidor adquiera un producto de manera responsable e informada.

Así entonces, la FAO⁶ (Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), establece sobre este tema, que 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; por lo tanto, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento en una bolsa transparente de polipropileno sin ningún rotulado e identificación, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento.

*"Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de compra"*⁷.

Finalmente, que el investigado decidiera implementar correctivos, tales como realizar el levantamiento de la medida sanitaria, demuestra su compromiso y diligencia por ajustar todos los procesos en el marco de la normatividad sanitaria, con el propósito de no afectar la salud de los consumidores adoptando las buenas prácticas de manufactura, sin embargo, **no excluye su responsabilidad** por las condiciones sanitarias evidenciadas el día 03 de marzo de 2017 en donde elaboró y empacó productos de panadería, no obstante, este Despacho como lo indicó en precedencia, las tendrá en cuenta al analizar los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

Para concluir el estudio de las pruebas incorporadas, se encuentra a folio 111 y 150, el certificado de Matricula Mercantil de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, documento con el cual se pudo verificar la plena identidad del señor MANUEL VICENTE CHAVARRON MOLINA, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835 que el desarrollo de su actividad económica es de competencia de esta entidad.

⁶ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

⁷ <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

De las pruebas analizadas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

ALEGATOS DE CONCLUSIÓN

Encontrándose dentro del término legal concedido para tal fin, mediante radicado 20191237610 del 2 de diciembre de 2019 (Folio 169 a 203 al vltio y Anexos del folio 204 al 531), el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3134835, como propietario del establecimiento de comercio MAVIPONQUE, en ejercicio del derecho de defensa y contradicción presentó el escrito contentivo de los alegatos, en los siguientes términos:

Advierte este Despacho que la parte investigada transcribe el contenido del Auto No. 2019012222 visible del folio 93 a 101 del expediente, del mismo modo se aprecia la transcripción del escrito de descargos presentado mediante Radicado No. 20191220113, visible del folio 112 a 148 del expediente administrativo y el Auto de Pruebas No. 2019014088 del 15 de noviembre de 2019 (folio 151 a 153), es por lo anterior que este Despacho no volverá a reproducir en este acápite lo ya dicho en párrafos anteriores.

Ahora bien, como argumentos adicionales, dentro de la etapa procesal para la presentación de alegatos manifiesta las siguientes consideraciones:

"(...)

En consideración a los "antecedentes planteados en AUTO 201912222 del 3 de octubre de 2019 "por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso 201605329", es menester tener en cuenta frente a las presuntas infracciones que sostiene el despacho, las siguientes consideraciones:

- III. *"Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPON QUE, correspondiente al lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado, al obtener el resultado físico químicamente de laboratorio RECHAZADO, por exceder los niveles máximos de conservantes para el parámetro de ACIDO SORBICO. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 2 numeral 3 de la Resolución 4125 de 1991 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013."*

Se precisa recalcar en esta implicación que aunque en el memorial de descargos se afirmó que la caducidad de la acción a fecha 7 de diciembre tomando como base el resultado del laboratorio, el conocimiento de la misma por parte del Invima, se dio a partir del 20 de Octubre de 2016, independientemente de la fecha del resultado rechazado por parte del LABORATORIO FISICOQUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del Invima, situación que diera lugar a una nueva visita de seguimiento e inspección al establecimiento MAVIPONQUE a fecha 3 de marzo de 2017.

Como se puede evidenciar el Invima tuvo conocimiento del presunto hecho infractor a fecha 20 de octubre de 2016, y el laboratorio se pronunciaría hasta el 7 de diciembre de 2016, de donde se desprende que el Invima conocía de la presunta infracción con anterioridad a la fecha de emisión del concepto por parte del LABORATORIO FISICOQUÍMICO Y ALIMENTOS del Invima, informe de radicación 20165638, por este actuar la entidad contaba con tres (3) años para iniciar el proceso sancionatorio respecto de la situación encontrada, así lo establece la Ley 1437 de 2011, en su artículo 52, el cual establece:



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Artículo 52. Caducidad de la facultad sancionatoria Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caduca a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiere ocasionarlas, término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver.

Cuando se trate de un hecho o conducta continuada, este término se contará desde el día siguiente a aquel en que cesó la infracción y/o la ejecución.

II. "Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto TORTA CON SABOR VAINILLA MAVIPONQUE, correspondiente al lote 20/10/2016, con Registro Sanitario RSAD11157413 y con fecha de vencimiento 9112016, afectando la inocuidad del producto terminado, al obtener el resultado físico químicamente de laboratorio rechazada, por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sórbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 2 parágrafo de la Resolución 4125 de 1991 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013." (Subrayado fuera del texto original)

Se me endilgan dos infracciones idénticas, en este caso concreto haciendo juego de palabras para que parezcan dos conductas distintas, haciendo referencia al parágrafo de la Resolución 4125 de 1992 que establece el máximo cuando se mezcle ácido benzoico y ácido sórbico, la suma de ellos no puede exceder de 1250mg/kg, estamos frente a la misma situación y no por ello implica generar una conducta independiente, cuando se tiene claro que el parágrafo de una norma explica o aclara la misma, no se está ante una conducta nueva, por lo cual se sustenta en los mismos términos de la anterior.

Se reitera que el Invima tuvo conocimiento de la presunta situación infractora a fecha 20 de octubre de 2016 y el objeto principal de la visita de Inspección vigilancia y control de fecha 3 de marzo de 2017, fundamento especialmente en verificar la precitada situación descrita en los resultados del LABORATORIO FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del Invima, informe de radicación 20165638, por este actuar la entidad contaba con tres (3) años para iniciar el proceso sancionatorio respecto de la situación encontrada, a partir de del 20 de Octubre de 2016, así lo establece la Ley 1437 de 2011, en su artículo 52, el cual establece:

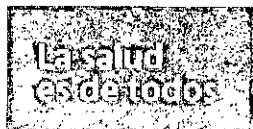
Artículo 52. Caducidad de la facultad sancionatoria Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caduca a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiere ocasionarlas término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver.

Cuando se trate de un hecho o conducta continuada, este término se contará desde el día siguiente a aquel en que cesó la infracción y/o la ejecución.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

Si nos atenemos a los términos ya han transcurrido los TRES (3) años descritos en la ley para investigar sancionar y notificar el Acto administrativo sancionatorio.

Se reitera igualmente que la conducta no podría endilgarse por cuanto y como ya se señaló en el memorial de descargos, que con fundamento en la buena fe, y sin conocerse los resultados emitidos por el Laboratorio Físicoquímico y Alimentos del Invima, informe de radicación 20165638, de fecha 7 de diciembre de 2016, producto que como ya se señaló se ubicó en punto de venta bajo el desconocimiento de dicho informe, por tanto se actuó bajo la convicción de que



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

todo estaba bajo los parámetros de calidad exigidos, esto antes del 11 de noviembre de 2016, cuando el lote señalado como RECHAZADO venció, es decir legalmente la conducta cesó antes de que se conociera el resultado del laboratorio que la configurara.

De otra parte, Los análisis de laboratorio no se solicitaron por parte de MAVIPONQUE, por dos circunstancias a saber: a) Al momento de la visita de muestreo la producción existente del referido lote era de 240 unidades, y como se consideró que no había riesgo inminente, incluso los funcionarios del Invima en su momento no adoptaron medida preventiva de seguridad sobre el producto, situación que implicó llevar el mismo al punto de venta y el restante al momento de vencer se procedió a su destrucción. b) la fecha de vencimiento del producto estaba muy próxima y la cantidad era baja.

Así mismo, y en la misma línea, no podría considerarse conducta continuada toda vez que a fecha 3 de marzo de 2017, en visita de Inspección vigilancia y control sanitario, en su acta establece claramente que el producto venció a 11 noviembre de 2016 y que por este mismo hecho el mismo fue destruido, situación que implicó en no definir la medida sanitaria de decomiso, al no encontrarse producto del lote implicado, como consta en acta de control sanitario (véase folio 7 verso y anverso), por lo tanto al no existir el producto tildado de RECHAZADO a 11 de noviembre de 2016, mal puede considerarse una conducta continuada.

Por otra parte, los productos encontrados con excedentes marcados como exceso del ÁCIDO SÓRBICO, se redujeron a 240 unidades que fueron puestas en punto local de venta, y no todas de ellas fueron expendidas, implican una reducción sustancial del posible riesgo a la salud pública y situación que fue corregida de inmediato, lo que en posteriores seguimientos no se evidenció la circunstancia descrita como infractora de la Resolución 4125 de 1991., el resto del producto fue destruido por fecha de vencimiento.

El Artículo 2 numeral 3 de la Resolución 4125 de 1991, establece los niveles, máximos de conservantes, pero en ninguno de sus acápites especifica que el sobrepasar el límite de estos altere la inocuidad del producto terminado.

La inocuidad del producto no se altera por exceso de conservante, toda vez que el mismo impide que se retarde el proceso biológico de alteración, producido en los alimentos por 10s microorganismos o las enzimas, si bien la norma dicta niveles máximos, de dicha sustancia, ello no implica necesariamente que ello altere su inocuidad como se señaló en el acápite anterior. Reafirmando lo dicho la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 1 define "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." A la fecha no se causó daño alguno conocido y reportado por el consumo de los productos, máxime cuando la mayoría de los mismos fue destruida por vencimiento

Es excesivo estimar el incumplimiento sobre el control de la calidad e inocuidad en las operaciones de la planta, pues se adelantan de manera continua y adicionalmente se cuenta con una Jefe de Calidad que desarrolla los procesos de control frente a la inocuidad de los productos de MAVIPONQUE, como se pudo observar incluso en el ACTA DE CONTROL SANITARIO, Numeral 6.1.1 (Véase folio 6 anverso), así como los soportes aportados de dicho ejercicio y que corroboran lo afirmado (véanse folios 21 a 32).

Finalmente; respecto de esta infracción se reitera nuevamente, que Se reitera que el Invima tuvo conocimiento de la presunta situación infractora a fecha 20 de octubre de 2016 y el objeto principal de la visita de Inspección vigilancia y control de fecha 3 de marzo de 2017, fundamento especialmente en verificar la precitada situación descrita en los resultados del LABORATORIO FISICOQUIMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del Invima, informe de radicación 20165638, por este actuar la entidad contaba con tres (3) años para iniciar el proceso sancionatorio respecto de la situación encontrada, a partir de del 20 de Octubre de 2016, así lo establece la Ley 1437 de 2011, en su artículo 52, el cual establece:

Artículo 52. Caducidad de la facultad sancionatoria Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caducas a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiese ocasionarlas, término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver.

Cuando se trate de un hecho o conducta continuada, este término se contará desde el día siguiente a aquel en que cesó la infracción y/o la ejecución.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

Si nos atenemos a los términos ya han transcurrido los TRES (3) años descritos en la ley para investigar sancionar y notificar el Acto administrativo sancionatorio.

IV "Fabricar y disponer para el consumo humano, productos de panadería, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013, especialmente porque:

1. "En los accesos y alrededores del establecimiento se observaron diversos objetos en desuso, basuras, elementos de recidaje, residuos de construcción en diferentes áreas de la planta, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.3 y numeral 2 sub numeral 2.4 de la resolución 2674."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017.(Véase folio 45 verso). Donde establece:

"(...)

CUMPLE no se evidencia elementos de reciclaje, no hay materiales de construcción. Solo se evidencia en almacenamiento de archivo de años anteriores en tercer piso. "(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

2. "El establecimiento no cuenta con adecuada separación física de las áreas de producción, en el primer piso se evidencian materias primas, productos terminados, empacadora, etc. adicionalmente esta área comunica directamente con bodega de producto terminado la cual no tiene puesta y en el tercer piso se ubica área de pastelería y galletería donde almacenan elementos para reciclaje, materias primas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2. de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017.(Véase folio 45 verso). Donde establece:

CUMPLE se realizaron separaciones en partes posterior ya anterior que separan el área de ingreso de materias primas con áreas de proceso separación con punto de venta. No se evidencia elementos de reciclaje en el tercer piso.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original).

3. Se evidencio cruces de procesos en el piso ene/área de procesos entre producción, horneo, enfriamiento y almacenamiento, lo cual puede favorecer la contaminación cruzada, contrariando lo establecido en el artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013."



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 45 verso). Donde establece:

CUMPLE.

(...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

4. *Los anjeos de las ventanas del tercer piso, en donde se encuentra el área de galletería, presentan desprendimiento y orificios, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013."*

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece:

CUMPLE *se sellaron ventanas del área social Se colocó malla completa en el tercer piso*

5. *"Al momento de la visita, se evidencia uso de rodillos de madera y uso de lonas de segundo uso, puesto sobre una superficie de azúcar que recubre el producto yoyo, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013."*

Al momento de/a visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece

CUMPLE *Se realizó cambio de rodillo de madera y migraron uso de rodillos en acrílicos (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)*

6. *Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso contrariando lo establecido en el Artículo 10 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013."*

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 46 verso). Donde establece:

"(...) CUMPLE Se evidencia flujo en forma mezclador, armado horneado enfriamiento decorado y posterior empaque, se comunica que en el momento de la mezcla no existe producto terminado que posibilite contaminación cruzada (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

7. *"Al momento de la visita, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura por parte de los operarios, teniendo en cuenta que algunos usan el tapabocas bajo la nariz, en la inspección se evidencia producto en proceso que cae al piso y se reincorpora a producción, usan como guantes bolsas plásticas, usan toallas de tela y mangas de pantalones en jean para sacar las latas las bases plásticas de las tortas y se ubican en contacto directo con el piso, contrariando lo establecido en el artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013."*

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendarada 21 de marzo de 2017(Véase folio 46 verso). Donde establece:

CUMPLE Se evidencia refuerzo de capacitación en buenas prácticas de manufactura de fecha 11/03/2017 y se observan algunas manipuladoras dedicadas a la limpieza con dotación completa y adecuado uso (...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

8. "Los depósitos de materias primas y productos terminados no ocupan espacios independientes, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendarada 21 de marzo de 2017(Véase folio 47 verso). Donde establece:

CUMPLE Se colocaron separaciones en policarbonato y aluminio entre el almacenamiento de materias primas y elaboración de producto y en el área de producto termino se encontró separación con puerta (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

9. "El área de recibo y almacenamiento de materias primas no están separadas de las áreas de elaboración del producto. Contrariando lo establecido en el artículo 16 numeral 8 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendarada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:

CUMPLE Se realizó separación de empaques con materias primas mediante separación física (...)"(Subrayado y negrillas fuera del texto original)

10. "Los envases y embalajes no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendarada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece

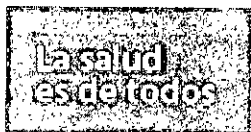
"(...)

CUMPLE Se evidencia separación de área de empaque en acrílico se observa dentro de esta área banda para empaçado

(...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

11. "El área de empaque no se realiza en un área específica para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendarada 21 de marzo de 2017. (Véase folio 47 verso). Donde establece:



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

CUMPLE Se evidencia separación de área de empaque en acrílico se observa dentro de esta área banda para empacado.

(...)" (Subrayado y negrillas fuera del texto original)

12. "Se evidencian materias primas trasvasadas sin identificar adecuadamente, con fecha de vencimiento expirada para un total de 44.61 kg, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013."

Al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley en un término de 18 días calendario, fue subsanada la misma como se aprecia en ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA calendada 21 de marzo de 2017.(Véase folio 47 verso). Donde establece:

(...)

CUMPLE Se observa empaques dosificadores con identificación de lote nombre de producto y fecha de vencimiento.

La defensa frente a los aspectos señalados frente a la presunta norma violada, se evidencia que las mismas fueron oportunamente subsanadas como se describió en los descargos y se reitera nuevamente en el presente memorial y que el presunto riesgo se redujo o no pudo ser evidenciado o configurado, toda vez que la medida sanitaria se adoptó bajo el criterio de evitar el precitado RIESGO, el cual en ningún aparte del acta se puede reflejar que este de concreto, por lo cual se solicita de manera comedida y respetuosa a su despacho considerar el presente argumento en el sentido de desestimar la presente presunta infracción.

V. "Empacar y rotular el producto "LONCHERO YOGURT — MAV1PONQUE POR 90 G — BOLSA POIPROPILENO", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:

1. *El nombre del alimento no es declarado como fue otorgado en el registro sanitario RSAD11157413, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1. sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.*
2. *En el rotulo no se declara la totalidad de los ingredientes que comprometen el producto, ya que no declara el ácido benzoico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal a) y b) del a Resolución 5109 de 2005.*
3. *El nombre del alimento no se declara en la cara principal de exhibición, solo declara el contenido neto, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.*
4. *No incluye el nombre específico del saborizante, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005."*

Con referencia a las presuntas infracciones descritas precedentemente, como ya se señaló en el documento de descargos, se hace necesario resaltar que al momento de la visita practicada en fecha 3 de marzo de 2017, se evidenciaron deficiencias en el etiquetado, pero con el ánimo de ajustarnos a lo prescrito por la ley se solicitó la Autorización del agotamiento de etiquetas a la Dirección de Alimentos y Bebidas, mediante radicado Invima 2017052561 de fecha 4 de abril de 2017, obteniéndose una respuesta negativa mediante Resolución 2017035572 calendada 28 de agosto de 2017, frente a lo cual a fecha 20 de septiembre se presentó RECURSO DE REPOSICIÓN, posteriormente a fecha 30 de noviembre de 2017, se efectúa visita de inspección sanitaria nuevamente por parte de la funcionaria DIANA CECILIA RODRÍGUEZ PRECIADO, profesional Universitaria del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, (véase folios 80 a 87) obteniéndose CONCEPTO FAVORABLE (Véase folio 85 anverso), respecto de punto concreto se deja constancia de la situación concreta cuando reza:

(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Respecto a la medida Sanitaria de Seguridad consistente en CONGELACIÓN de 52 kg de material de empaque de/producto LONCHEROYOGURT X 90 g, impuesta el 3 de marzo de 2017; no es posible LA DEFINICIÓN DE LA MSS, ya que el establecimiento dispuso la destrucción de este material y quien atiende la visita comunica que de acuerdo a la respuesta le comunicó al Invima, respecto a la solicitud de agotamiento, decidieron destruirlo. A continuación, se presenta lo ocurrido con los respectivos tramites: Mediante Radicado R2017052561 el señor Chavarro presenta ante el Invima un manifiesto de solicitud de agotamiento para los empaques de los productos que de alguna manera presentan falencias en el rotulado. El día 28 de abril mediante radicado 17045453 del 2017/04/28, el señor Chavarro presenta documentos para que dentro de la medida sanitaria de congelación interpuesta el día 3 de marzo se tenga en cuenta el radicado 2017052561. Invima realiza requerimiento al radicado 2017052561, que fue respondido por el señor Chavarro mediante radicado 2017096432 del 10/072017 da respuesta el requerimiento. Mediante Resolución 2017023710 del 9 de junio de 2017 se realiza modificación del Registro Sanitario RSAD11157413, donde se autorizó cambio de nombre por adición de variedad, composición de la nueva variedad y cambio de presentación comercial. Mediante resolución 201 7035572 del 28 de agosto de 2017, la Dirección del Invima niega la solicitud de autorización de agotamiento de etiquetas radicado bajo el número 2017052561 del 18/04/2017. El señor Chavarro mediante radicado 2017135922, de la primera radicación 2017052561 presenta recurso de reposición el cual de acuerdo al anexo aún el Invima no ha dado respuesta. De lo anteriormente descrito, el establecimiento aporta copias en siete (7) folios. (...)" (subrayado y negrillas fuera del texto original)

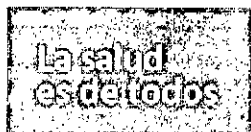
Como se observa desde abril de 2017, se iniciaron por nuestra parte todas las gestiones necesarias a subsanar las falencias de las etiquetas en toda su extensión, hasta lograr la modificación que se ajustara a los prescrito en la Resolución 5109 de 2005, es de vital importancia resaltar que MAVIPONQUE, ha acogido con rectitud e inmediatez cada uno de los requerimientos, expuestos por el Invima con referencia al rotulado.

Se hace necesario resaltar que, hay una imperiosa necesidad por parte de MAVIPONQUE, de respetar y garantizar con todas sus actuaciones la calidad de los alimentos que fabrican y comercializan, por lo que se acoge de manera humilde y respetuosa a los imperativos normativos y a las observaciones generadas por el Invima, siempre encausados a proteger la salud de sus consumidores, por lo que si bien la etiqueta es un elemento que permite ofrecer la información veraz sobre el producto y no llevar a equívocos que generen riesgo al consumidor, también es importante, que las falencias que fueron determinadas no generaron un mayor riesgo, habida cuenta que la mayoría de las etiquetas con dicha falencia fueron destruidas sin haberse usado, de donde se colige que no fueron puestas a manos del consumidor.

Por último es importante recalcar que el RIESGO nuevamente en esta presunta infracción no se configuró ni concreto, toda vez que el material no fue usado, ni puesto a disposición del consumidor, es más el mismo fue destruido una vez fuera negada la Autorización de agotamiento del mismo, por todo lo expuesto solicito a su respetable despacho desestimar la presente infracción, toda vez que no se dieron los supuestos de concreción del hecho riesgoso para ningún consumidor y se adoptó por parte de MAVIPONQUE, las gestiones pertinentes para que ello así no se configurase, destruyendo el material.

PRUEBAS

Con referencia a las pruebas, no se me concedió el plazo para presentar las pruebas que soportan lo dicho en el memorial de descargos, quitándome todo derecho de presentar nuevas pruebas, y con ello vulnerando el derecho al debido proceso y el derecho a mi defensa, por lo anterior se describen las pruebas que solicito sean valoradas, analizadas y tenidas en cuenta en mi favor por su honorable despacho:



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Nº	DESCRIPCIÓN DE LA PRUEBA	Nº DE FOLIOS
1	Control de hermeticidad de la edificación	1
2	Control de Asistencia a Capacitación enero 2017	2
3	Evaluación Capacitación enero 2017	25
4	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma feb de 2017	30
5	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma Mar de 2017	35 v/anv
6	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma Abril de 2017	32 v/anv
7	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma May de 2017	38 v/anv
8	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma Jun de 2017	19
9	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma Jul de 2017	35
10	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma Ago de 2017	34 v/anv
11	Control Asistencia capacitación y evaluación de la misma Oct de 2017	28
12	Factura de reparaciones efectuadas ARKIECO	1
13	Reporte de resultados Instituto de ciencias y tecnología alimentarias	10 v/anv
14	Declaración de cumplimiento ALINCO – Soluciones integrales	2 v/an
15	Informe de resultados ENZIPAN Laboratorios	6 v/anv
16	Informe de resultados ENZIPAN Laboratorios	1
17	Programa de trazabilidad	7 v/anv
18	Control de calibración	10
19	Resolución Nº 2016024533 del 29 de junio de 2016	7
20	Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria	5 v/anv
TOTAL		322 v/anv

ALEGATOS DE CONCLUSIÓN

Dado que en los descargos antes transcritos ha quedado claro que hemos adelantado todas las actividades que garantizan la reducción de los riesgos presuntamente vulnerados y que además no se me tuvieron en cuenta la totalidad de las pruebas solicitadas, solo ateniéndose a las contenidas en el expediente, reitero la solicitud de que se tengan en cuenta las mismas y las que apporto en el presente memorial como anexos, así como los expedientes tanto de la Dirección de Alimentos, como del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, que le permitirán observar la diligencia y el cumplimiento del establecimiento MAVIPONQUE, en el resguardo de la calidad y el acatamiento de la normatividad sanitaria.

Como se desprende del acervo probatorio aportado en esta instancia, MAVIPONQUE ha dado cumplimiento a la siguiente Normatividad:

1. Artículo 6 Resolución 2674 de 2013
2. Numeral 2.2. Artículo 6 Resolución 2674 de 2013
3. Numeral 2.3. Artículo 6 Resolución 2674 de 2013
4. Numeral 4.2 Artículo 7v el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Numeral 2.3. Artículo 9 Resolución 2674 de 2013.
6. Numeral 1. Artículo 10 Resolución 2674 de 2013.
7. Artículo 12 Resolución 2674 de 2013.
8. Números 7 y 8 del Artículo 16 y Números 3 y 5 del Artículo 28 Resolución 2674 de 2013.
9. Numeral 5, Artículo 17 Resolución 2674 de 2013.
10. Numeral 1, Artículo 19 Resolución 2674 de 2013.
11. Numeral 3 artículo 16 y el artículo 28 Resolución 2674 de 2013



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

Considerando que las presuntas infracciones no generaron riesgo alguno y que se dio y se ha seguido dando cumplimiento a toda la normatividad relacionada con la seguridad sanitaria, acudo a su sabiduría a fin de que se desestimen los cargos que se me han imputado teniendo en cuenta los descargos presentados, los presentes alegatos y que se incorporen las pruebas presentadas, así como las solicitadas en la etapa de descargos.

(...)"

ANALISIS DE LOS ALEGATOS

Una vez analizados el escrito de alegatos presentados en tiempo por la apoderada del señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE, se observa que acoge los argumentos presentados en el escrito de DESCARGOS y reitera dentro de la narrativa del escrito las mismas ideas sobre los cargos endilgados, los cuales ya fueron objeto de pronunciamiento, por lo tanto este Despacho considera innecesario pronunciarse sobre lo dicho en párrafos anteriores.

No obstante, se hace necesario aclarar lo relacionado con la afirmación relacionada con que no se tuvieron en cuenta la totalidad de las pruebas solicitadas, sólo ateniéndose a las contenidas en el expediente, del mismo modo, reitera la solicitud de que se tengan en cuenta las mismas y las que aportó con el escrito de alegatos como anexos.

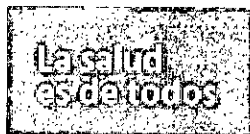
Frente a la afirmación del investigado, en cuanto a la existencia de vulneraciones al debido proceso, porque no se tuvieron en cuenta la totalidad de las pruebas solicitadas, una vez verificado el escrito de descargos (Folios 112 a 148), se aprecia que el señor Chavarro Molina solicita a través de este Despacho el requerimiento a la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima, copia del expediente No. 20060771, requerimiento que fue ordenado en el Artículo Quinto del Auto de Pruebas No. 2019014088 del 15 de noviembre de 2019, solicitud que fue resuelta por el área encargada según se aprecia en los documentos obrantes del folio 155 a 163 del expediente, los cuales fueron objeto de pronunciamiento en el acápite de "ANALISIS DE LAS PRUEBAS", del mismo modo, no se observa que dentro de la oportunidad procesal para la presentación de descargos y la solicitud de pruebas, que el investigado haya realizado alguna solicitud adicional.

Ahora bien, es pertinente recordarle que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011, en su Artículo 47, establece el termino perentorio de 15 días siguientes a la notificación de la formulación de los cargos, para realizar la solicitud o aporte de las pruebas que pretenda hacer valer dentro del proceso, es decir, dentro del periodo comprendido entre el 23 de octubre hasta el 14 de noviembre de 2019, ambas fechas inclusive

A continuación, se transcribe la norma.

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

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

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

Conforme lo anterior, la solicitud de estudio y análisis de pruebas aportadas (Folio 204 a 531) en la etapa para la presentación de alegatos, no es procedente teniendo en cuenta que la oportunidad procesal para allegar y/o aportar las pruebas que considerara pertinentes feneció el 14 de noviembre de 2019, como ya se dijo.

Por lo anterior, NO ES DE RECIBO para este Despacho la afirmación que realiza el señor Manuel Vicente Chavarro, cuando dice que no se le concedió el plazo para presentar pruebas y que con ello se le está vulnerando el derecho al debido proceso y el derecho a la defensa, cuando quedó demostrado dentro del plenario, que presentó el respectivo escrito de descargos y solicitó pruebas diferentes a las que allega con el memorial de alegatos.

Para este Despacho queda claro que en ningún momento se le han vulnerado las garantías procesales al investigado, y que se le ha dado cabal cumplimiento al procedimiento y los términos que establece el legislador, lo que determina que la investigación administrativa se adelantó conforme a las garantías constitucionales.

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, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005 y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 1437 de 2011.

Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió la parte investigada, se configuró un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo cual se realiza mediante la **gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia**, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

"ARTÍCULO 7o. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a **eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.**



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

ARTÍCULO 8o. MODELO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. *Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.*

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: "**Artículo 594:** La salud es un bien de interés público (...) **Artículo 597:** La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público", con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En este orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que fabrican, almacenan y expenden alimentos que eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, tienen como obligación legal realizar dichas actividades con **extrema diligencia** y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud ⁸, la Salud pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo *en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad.*" Gestión en el que no solo participa el INVIMA como ente de referencia en materia sanitaria, sino también los titulares de los registros sanitarios y demás sujetos que participan en la cadena fabricante - consumidor, más aun, cuando se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Es pertinente reiterar, que las Buenas Prácticas (BPM) de manera general, son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos se fabriquen, manipulen, empaquen y roten en condiciones aptas de seguridad y calidad. Entonces, las buenas prácticas constituyen el factor que asegura que los productos cumplan con las normas de calidad, conforme a las condiciones exigidas en cada normatividad.

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 redundará en beneficio del empresario y del

⁸ <http://www.who.int/es/>

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



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

Es por todo lo anterior, **que aun no existiendo un daño cierto que hubiese** ocasionado perjuicios en la salud como bien jurídico tutelado por la norma sanitaria, se hace necesaria la imposición de una sanción que permita garantizar que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud, más aun cuando en los antecedentes del presente proceso, se logró establecer que el establecimiento presentó fallas en el control de aseguramiento de sus proceso por excedencia en los parámetros para conservantes.

Ahora bien, frente a los incumplimientos relacionados con el rotulo de alimentos, vale la pena acoger en breves términos que el rotulado general de alimentos es importante considerar lo señalado en la Guía para los consumidores sobre rotulado nutricional de alimentos envasados Convenio de cooperación técnica y financiera N°233 de 2009 entre el Ministerio de la Protección Social, Acción Social, Unicef y Programa Mundial Alimentos (PMA) de las Naciones Unidas, la cual indica:

"Las políticas de muchos gobiernos en el campo de la nutrición y salud pública, están generando cambios importantes en los hábitos de consumo de la población hacia alimentos más nutritivos y saludables.

En Colombia, La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional aprobada por el Consejo Nacional de Política Económica y Social en el documento CONPES 113 del año 2007, dentro de sus objetivos, busca Promover hábitos y estilos de vida saludables que permitan mejorar el estado de salud y nutrición de la población, y prevenir la aparición de enfermedades asociadas con la dieta.

En la política se definen las acciones necesarias en Información, Educación y Comunicación alimentaria y nutricional dirigidas a la población en general, para motivar a las personas a elegir los alimentos más apropiados de su dieta a fin de que reduzcan las enfermedades relacionadas con la alimentación y potencien factores protectores que inciden en su estado nutricional. (Se subraya por fuera del texto)

Así mismo, para el fomento de estilos de vida saludable, se enfatiza en la necesidad de generar condiciones para una adecuada información y orientación a los consumidores, que les permita tomar las mejores decisiones de compra y consumo de productos alimentarios, entre estas, la exigencia de etiquetado y publicidad que proporcione a los consumidores información esencial y precisa para elegir con conocimiento de causa.

La protección del consumidor es el fundamento de las regulaciones en materia de rotulado de los productos alimenticios. El rotulado de los alimentos es un derecho de los consumidores de estar debidamente informados sobre las características y propiedades de los alimentos que adquiere.

La normativa sobre rotulado nutricional de los alimentos envasados, del Ministerio de la Protección Social tiene por objeto asegurar que la información nutricional de las etiquetas sea veraz, precisa y clara para ayudarle al consumidor a elegir los alimentos más adecuados para una alimentación saludable.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

*Todas las personas tienen derecho a disponer de alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias, con la finalidad de llevar una vida activa y sana."*¹⁰

De lo anterior puede entenderse que el rotulado de los alimentos juega un papel importante en la cadena de consumo, pues una herramienta con la cual el consumidor de primera mano obtiene información importante sobre las características y procedencia del producto, información que será determinante al momento de su elección. Así las cosas, las omisiones indicadas indudablemente generaron un riesgo en la salud de los potenciales consumidor.

Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió la sociedad investigada, se configuro un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el informe de laboratorio y en las actas de inspección realizadas por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio MAVIPONQUE se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

Ahora bien, teniendo en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

(...)

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

ARTÍCULO 2o. 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,

¹⁰http://huila.gov.co/documentos/2012/Salud/Nutricion_Ok/ESTILOS%20DE%20VIDA%20SALUDABLE/MANUALES%20ROTULADO%20NUTRICIONAL/GUIA%20CONSUMIDOR/GUIA%20CONSUMIDOR.pdf



Almuerzo

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

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.

(...)

- 1.3. 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.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

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.

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

(...)

ARTÍCULO 7o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

(...)

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

(...)

ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)

ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

(...)

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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 1º. 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 2º. 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 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:

(...)

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



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

(...)

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

(...)

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

(...)

ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

ARTÍCULO 21. CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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:

(...)

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.

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

(...)

ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

(...)

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

(...)

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente
(...)

Por su parte la **Resolución 5109 del 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.", establece:

" (...)

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

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo. **Parágrafo.** Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)

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

5.1. Nombre del alimento

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

a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;

b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;

c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

(...)

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

(...)

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

(...)

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:

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

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



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

(...)

De otra parte, encontramos la **Resolución 719 de 2015**, "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

En cuanto al procedimiento surtido dentro de la presente investigación administrativa, éste se surtió conforme a lo previsto en la **Ley 1437 de 2011** que señala:

"(...)

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

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

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

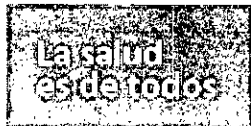
Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.

Artículo 48. Período probatorio. Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

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:



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

1. La individualización de la persona natural ó 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.

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

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."

En aras de establecer el tipo de sanción a imponer y en caso que esta sea multa, su monto, es necesario analizar los criterios de graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011, en los que se establece:

" (...)

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.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

(...)"

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

- Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, tanto así que fue necesaria la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO, DESTRUCCIÓN DE 44.61KG DE MATERIAS PRIMAS Y CONGELACIÓN DE 52 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE DEL PRODUCTO LONCHERO YOGURT X 90 G", con el fin de mitigar el riesgo y posible daño que se pudiera generar a quienes consumieran el producto, es un criterio determinante para la imposición de la sanción
- En cuanto al numeral segundo, dentro de las diligencias no se observa que la sociedad investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, no se aplica como agravante.
- En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3134835 no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados.
- Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia que la sociedad investigada a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto, no se aplica como agravante.
- De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, el grado de prudencia o diligencia de la investigada, se pudo constatar que el día 21 de marzo de 2017 se levantó la medida sanitaria impuesta el 03 de marzo de 2017, motivada en que se subsanaron las exigencias que dieron origen a su aplicación, además se adelantaron todas las gestiones para tramitar el agotamiento de etiquetas, por lo tanto, es un criterio determinante para la imposición de la sanción
- Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestren, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- Finalmente, se observa dentro del plenario que existe una aceptación frente a los cargos endilgados, antes del decreto de pruebas, por lo tanto, se considera como un criterio determinante para la imposición de la sanción

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de

Página 43



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

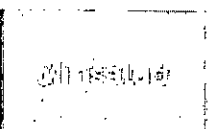
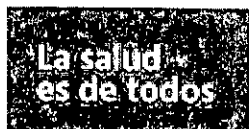
la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de DIEZ (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

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

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE investigada transgredió las disposiciones sanitarias por:

- I. Fabricar y disponer para el consumo humano, productos de panadería, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme lo establece la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. En los accesos y alrededores del establecimiento se observaron diversos objetos en desuso, basuras, elementos de reciclaje, residuos de construcción en diferentes áreas de la planta, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.3 y numeral 2 sub numeral 2.4 de la Resolución 2674.
 2. El establecimiento no cuenta con una adecuada separación física de las áreas de producción, en el primer piso se evidencian materias primas, productos terminados, empacadora, etc. adicionalmente esta área comunica directamente con bodega de producto terminado la cual no tiene puerta y en el tercer piso se ubica área de pastelería y galletería donde se almacenan elementos para reciclaje, materias primas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidenció cruces de procesos en el piso del área de proceso entre producción, horneado, enfriamiento y almacenamiento, lo que puede favorecer la contaminación cruzada, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Los anjeos de las ventanas del tercer piso, en donde se encuentra el área de galletería, presentan desprendimiento y orificios, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Al momento de la visita, se evidencia uso de rodillos de madera y uso de lonas de segundo uso, puesto sobre una superficie de azúcar que recubre el producto yoyo, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 10 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Al momento de la visita, se evidenciaron deficiencias en las buenas prácticas de manufactura por parte de los operarios, teniendo en cuenta que algunos usan el tapabocas bajo la nariz, en la inspección se evidencia producto en proceso que cae al piso y se reincorpora a producción, usan como guantes bolsas plásticas, usan toallas de tela y mangas de pantalones en jean para sacar las latas las bases plásticas de las tortas y se ubican en contacto

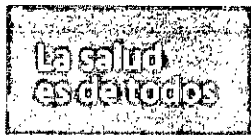


RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

- directo con el piso, contrariando lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Los depósitos de materias primas y productos terminados no ocupan espacios independientes, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. El área de recibo y almacenamiento de materias primas no está separada de las áreas de elaboración del producto. Contrariando lo establecido en el artículo 16 numeral 8 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. Los envases y embalajes no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin y no todos están protegidos adecuadamente, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. El área de empaque no se realiza en un área específica para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. Se evidencian materias primas transvasadas sin identificar adecuadamente, con fecha de vencimiento expirada para un total de 44.61 kg, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Empacar y rotular el producto "LONCHERO YOGURT – MAVIPONQUE POR 90 G – BOLSA POLIPROPILENO", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:
1. El nombre del alimento no es declarado como fue otorgado en el registro sanitario RSAD11157413, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 37 de la Resolución 2674 del 2013.
 2. En el rotulo no se declara la totalidad de los ingredientes que componen el producto, ya que no declara el ácido benzoico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal a) y b) de la Resolución 5109 del 2005.
 3. El nombre del alimento no se declara en la cara principal de exhibición, solo declara el contenido neto, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005
 4. No incluye el nombre específico del saborizante, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Imponer al señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE, sanción consistente en MULTA de DIEZ (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la **CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA** a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto, recursos propios a nombre del INVIMA.



RESOLUCIÓN No. 2019056143 DE 10 de Diciembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605329

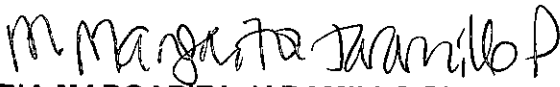
Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, **Carrera 10 No.64-28 Piso 1** con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

ARTÍCULO SEGUNDO. - Notificar personalmente al señor MANUEL VICENTE CHAVARRO MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 3.134.835, propietario del establecimiento de comercio denominado MAVIPONQUE y/o su apoderado conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

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

ARTÍCULO TERCERO. La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: María Camila Escobar O.