



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000201 De 19 de Febrero de 2020

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

RESOLUCIÓN No.	2020004845
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201605807
EN CONTRA DE:	DEVIS TORO PALOMINO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	11 de Febrero de 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No.2020004845, 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 **21 FEB. 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.

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020004845 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605807.

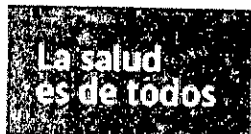
CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, _____ siendo las 5 PM,

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: AFFO

Página 1



Ministerio

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

La Directora de la Responsabilidad de Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605807, adelantado en contra del señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, propietario del establecimiento PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019013828 del 8 de noviembre de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos contra del señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, propietario del establecimiento PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de buenas prácticas manufacturas de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 (folios 40 al 46).
2. A través de correo electrónico talugarcia@gmail.com y oficio No. 0800 PS – 2019052725 con radicado No. 20192057686 del 12 de noviembre de 2019, se citó al investigado para que se acercara al Instituto para surtir la notificación del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019013828 del 8 de noviembre de 2019 (folios 47 y 48).
3. Ante la imposibilidad de notificar personalmente al investigado, se procedió al envío del Aviso No. 2019001626 del 20 de noviembre de 2019, el cual fue remitido mediante oficio No. 0800 PS – 2019054380, radicado No. 20192059993 del 20 de noviembre de 2019 (folios 49 y 50).
4. El Aviso No. 2019001626 del 20 de noviembre de 2019, fue entregado en su lugar de destino el 5 de diciembre de 2019, según consta en la guía URBANEX No. 20192059993, surtiéndose así la notificación del auto de inicio y traslado el 6 de diciembre de 2019 (folios 59 y 60).
5. 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 el investigado, presentará su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Mediante Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su artículo segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020 inclusive (folios 61 y 62).
7. Vencido el término legal establecido para el efecto, se encuentra que el señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, no presentó escrito de descargos.
8. Mediante auto No. 2020000734 de fecha 22 de enero de 2020 se inició el término probatorio, dentro del proceso sancionatorio No. 201605807, seguido en contra del señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, propietario del establecimiento PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE,

Página 1



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

incorporando las pruebas necesarias y conducentes para el esclarecimiento de los hechos objeto de la presente investigación (fls. 63 al 65).

9. Mediante correo electrónico talugarcia@gmail.com y con oficio No. 0800 PS - 2020002605, radicado No. 20202002215 de fecha 24 de enero de 2020, se le comunicó al señor DEVIS TORO PALOMINO, sobre el inicio de pruebas y termino para presentar los alegatos de conclusión si así lo consideraba (Folios 66 y 67).
10. Vencido el término legal señalado, el señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, propietario del establecimiento PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE, no presentó alegatos de conclusión.

PRUEBAS

1. Oficio No. 708-0231-17 de fecha 20 de febrero de 2017 radicado con el número 170191080, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE, de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO identificada con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914 (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 14 de febrero de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE, propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (folios 4 al 15)
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 14 de febrero de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, donde se aplicó medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento FABRICANTE DE PRODUCTOS LACTEOS (QUESO FRESCO TIPO COSTEÑO). (Folios 16 al 19).
4. Acta de visita de inspección, vigilancia y control de fecha 5 y 6 de septiembre de 2017, realizada por los profesionales del INVIMA en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO identificada con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914. (folios 25 y 26).
5. Acta de visita de inspección, vigilancia y control de fecha 10 y 11 de octubre de 2018 realizada por los profesionales del Invima en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TOTO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914. (folios 29 y 30).
6. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad efectuada por los profesionales del Invima los días 10 y 11 de octubre de 2018, consistente en destrucción de 100kg del producto queso doble crema tipo mozzarella marca lácteos en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914 (folios 31 al 34).



MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Se tiene que, mediante oficio No. 708-0231-17 con radicado No. 170191080 del 20 de febrero de 2019, mediante el cual el Coordinador del Grupo de trabajo territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitarias las diligencias administrativas efectuadas en el establecimiento PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE, cuyo propietario el señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914 (Folios 1 y 2).

Así las cosas, se e evidencia visita realizada por funcionarios de esta autoridad el día 14 de febrero de 2017, en las instalaciones del establecimiento de comercio PRODUCTOS LÁCTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No.1.051.660.914, que al verificar los aspectos sanitarios tales como condiciones de saneamiento, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), control de plagas, (artrópodos, roedores, aves), limpieza y desinfección, instalaciones sanitarias, personal manipulador de alimentos, prácticas higiénicas y medidas de protección, educación y capacitación, requisitos higiénicos de fabricación, materias primas e insumos, operaciones de envasado y empaque, almacenamiento de producto terminado, aseguramiento y control de la calidad, sistema de control y laboratorio, entre otros; se evidenció incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, consagrada en la Resolución 2674 de 2013, circunstancias suficiente para que los funcionarios del INVIMA profirieran concepto DESFAVORABLE, por evidenciar deficiencias sanitarias por cuanto estaban fabricando alimentos para el consumo humano tales como: derivados lácteos (queso fresco tipo costeño) sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura, lo que se constituía en un producto no apto para consumo humano.

Como consecuencia de lo anterior, profesionales del INVIMA impusieron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL al establecimiento de comercio PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE, de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone la Resolución No. 2674 de 2013.

La medida sanitaria se aplicó en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone el artículo 576 de la ley 9 de 1979, este documento es una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria de Buenas prácticas de Manufactura establecida en la Resolución 2674 de 2013 por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público. Vale advertir que esta acta de aplicación de medida sanitaria, es un documento público que goza de presunción de legalidad, y es realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control.

Es por ello que se le advierte al investigado que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación de derivados lácteos sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado Colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

“La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita”.¹¹¹

¹¹¹ Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

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

Se corrobora el incumplimiento a la medida sanitaria por parte del señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, en acta de visita de inspección, vigilancia y control de fecha 5 y 6 de septiembre de 2017, realizada por los profesionales del INVIMA en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE, si se tiene en cuenta la desatención del investigado a la medida impuesta por esta autoridad al continuar de fabricar y/o procesar PRODUCTOS LÁCTEOS sin cumplir con los presupuestos exigidos en la Resolución 2674 de 2013, en lo concerniente a las Buenas Prácticas de Manufacturas, precisamente cuando señala: (...) *Que la puerta principal está con llave y no podemos ingresar (se evidencia por la puerta operarios ingresando a la planta y recibiendo leche para fabricación de quesos frescos (se anexan fotos lo cual es indicio que están realizando actividades de producción(...)).* (Folios 25 y 26).

En igual sentido se señala que los profesionales del INVIMA en visita de inspección, vigilancia y control de fecha 10 y 11 de octubre de 2018 en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TOTO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, se evidenció el descomedimiento por parte del investigado a la norma sanitaria de alimentos y a la orden impartida en dicho establecimiento, circunstancias que genera un riesgo a la salud de los consumidores, razón suficiente para hacerlo acreedor de alguna de las sanciones administrativas sanitarias proferida por esta entidad. (Folios 29 y 30).

Así las cosas, dada la situación evidencias en la fecha antes señaladas y se indica en dicha acta la existencia de productos terminados que nuevamente fue objeto de medida sanitaria de seguridad efectuada por los profesionales del Invima los días 10 y 11 de octubre de 2018, consistente en destrucción de 100kg del producto queso doble crema tipo mozzarella marca lácteos en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE de propiedad del señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914. (Folios 31 al 34).

Los referidos documentos son una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones sanitarias por parte del señor DEVIS TORO PALOMINO, investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución mencionada. Vale advertir que las actas de IVC y aplicación de medida sanitaria, son documentos públicos que goza de presunción de legalidad, y es realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control y en la que se anotan las condiciones sanitarias que se evidencian durante el desarrollo de la misma.

Frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que el investigado, como fabricante de un alimento como el queso fresco considerado de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, como lo son los productos alimentos, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.



INFORMACIÓN

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

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

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

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

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015 caracterizó a los derivados lácteos como alimentos de "ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA", por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores. En este punto este Despacho se permite indicar que las situaciones irregulares verificadas por los profesionales del INVIMA en los productos alimenticios fabricados por la vigilada, configuran un efectivo e inminente riesgo en la salud pública.

Los documentos aportados al expediente se constituyen como pruebas irrefutables del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del investigado, quien debido a la actividad económica que desempeña, se encuentra en la obligación de conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias en virtud a su carácter de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la resolución 2674 de 2013.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de medidas sanitarias de seguridad en diferentes fechas, 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.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en las Resoluciones mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

Página 5



RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201605807, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020.

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

*“La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la “realización de los principios constitucionales” que “gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta”. Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. **La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como “respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración” (negrilla fuera de texto)**”*²

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

También, son consideradas las (BPM)³, 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 consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

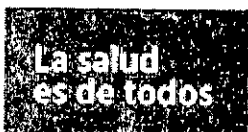
El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

A nivel internacional el Codex Alimentarius ha desarrollado las normas y directrices de las BPM con la finalidad de otorgar protección al consumidor.

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e

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

³ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



INICIMA

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria.

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

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

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

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

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

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

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

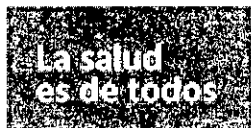
Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

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

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

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"⁴

⁴ Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de Noviembre de 2016. <www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf>



RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

La Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

"La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.

Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos."

(...)

En el presente caso el daño generado es la violación a la normatividad, generando con la conducta un riesgo para el bien jurídico tutelado, que según el material probatorio analizado y la normatividad aplicable, es claro que el riesgo generado para la salud pública como bien jurídicamente tutelado, atiende el enfoque de riesgo de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario, establecido mediante Resolución 1229 de 2013, la cual señala:

"Artículo 7. 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.

Artículo 8. 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.

(...)

Del análisis del expediente tenemos entonces que el señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No.1.051.660.914, propietario del establecimiento de



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2020004845
(11 de Febrero de 2020)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

comercio PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE, fabricó productos alimentos sin ceñirse a las buenas prácticas de manufactura (BPM), y en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto al encontrar incumplimiento de tipo higiénico sanitario en especial las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013:

Resolución 2674 de 2013:

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

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

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

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

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

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

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

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

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

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en



RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

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

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

LOTE. *Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.*

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

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

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

REGISTRO SANITARIO. *Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.*

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

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

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

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

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

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

Página 10



Manipulador

**RESOLUCIÓN No. 2020004845
(11 de Febrero de 2020)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

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

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

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

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

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

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

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

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

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:

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

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

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

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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

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 y 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:

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

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

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

Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.



RESOLUCIÓN No. 2020004845
(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

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

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

(...)

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

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL. Por lo anterior, este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de tasar la sanción.

Dentro de las diligencias no se observa que el señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto esta circunstancia no es aplicable como agravante al momento de imponer la respectiva sanción administrativa.

En cuanto al numeral tercero, no aplica por cuanto consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto esta circunstancia será tenida en cuenta como atenuante.

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 es aplicable.

En cuanto al numeral quinto, se observa que el señor DEVIS TORO PALOMINO, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que teniendo en cuenta los documentos obrantes en el plenario no obra prueba alguna de prudencia o diligencia por parte del investigado, se tienen distintas pruebas que demuestran los incumplimientos reiterativos a la



Oficina Principal

RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807"

norma sanitaria, razón por la cual este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de imponer la sanción respectiva.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente. Si aplica, toda vez que existen pruebas que en visita efectuada por los profesionales del Invima los días 5 y 6 de septiembre y 10 y 11 de octubre de 2019, que el investigado desentendió la orden impartida en dicho establecimiento relacionado con la aplicación de la medida sanitaria antes referida; por lo anterior este numeral será tenido en cuenta como agravante de la sanción a imponer.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que el señor DEVIS TORO PALOMINO, investigado no aceptó expresamente la infracción, antes de proferirse el respectivo auto de pruebas.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.051.660.914, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en eminente riesgo la salud pública de los consumidores.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en, sanción pecuniaria consistente en **VEINTE (20)** 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. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

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 DEVIS TORO PALOMINO identificado con cédula de ciudadanía No.1.051.660.914 propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS LACTEOS NUEVO HORIZONTE, infringió las disposiciones sanitarias, al:

1. Fabricar y/o procesar productos derivados lácteos, tales como queso fresco tipo costeño; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el día 14 de febrero de 2017, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

1. No existe programa ni procedimientos, no se realizan análisis de laboratorio al agua. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 14



RESOLUCIÓN No. 2020004845
(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

5. No existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. Contrariando lo establecido en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No poseen lavamanos. Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con filtro sanitario. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos. Contrariando lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existen certificados médicos relacionados con la aptitud para manipular alimentos. Contrariando lo establecido en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No poseen dotación de uniforme. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existe lavamanos ni sistema de lavado de manos.. Contrariando lo establecido en el numeral 4 Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El personal que manipula alimentos No utilizan protección para el cabello. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No poseen avisos alusivos a prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013)
15. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No existe registro en las etapas del proceso. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se lleva registros de entrada, salida y rotación de los productos. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se cuenta con planes de muestreo. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se tiene programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, no se ejecuta conforme a lo previsto o no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
22. La planta no tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio Contrariando lo establecido en el Artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al señor DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No.1.051.660.914, sanción consistente en **MULTA** de **VEINTE (20)** salarios mínimos **mensuales** legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación

Página 15



RESOLUCIÓN No. 2020004845

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605807”

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.

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 DEVIS TORO PALOMINO, identificado con cédula de ciudadanía No.1.051.660.914 y/o a 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: Aracelis Rosa Munive Rohenes
Revisó: María Lina Peña C*