



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000216 De 21 de Febrero de 2020

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

RESOLUCION	2020005122
PROCESO SANCIONATORIO:	201605571
EN CONTRA DE:	GOLFO SEA FOOD S.A.S.
FECHA DE EXPEDICIÓN:	13 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución No. 2020005122 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria 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.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **24 FEB. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 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.


MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020005122, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605571.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Marr
Grupo: Plantas

Página 1



Oficina Principal

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

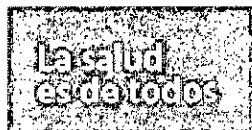
“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

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. 201605571 adelantado en contra de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit. 900.305.257-0, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante auto No. 2018010875 del 13 de septiembre de 2018, la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, dio inicio al proceso sancionatorio No. 201605571 y trasladó cargos en contra de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S., identificada con Nit. 900.305.257-0, por la presunta vulneración de las normas sanitarias de alimentos (folios 36 al 42).
2. Mediante correo electrónico enviado a la cuenta golfoseafood@hotmail.com (folio 35), y a través de oficio No. 0800 PS - 2018049686 radicado con los Nos. 20182042932 y 20182042933 de 13 de septiembre de 2018, se solicitó al representante legal y/o apoderado de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S., acercarse al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de inicio y traslado de cargos No. 2018010875 del 13 de septiembre de 2018 (folios 43 y 44).
3. Ante la no comparecencia del representante legal y/o apoderado de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S., identificado con Nit. 900.305.257-0, para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2018010875 del 13 de septiembre de 2018, se envió el Aviso N° 2018001594 del 20 de septiembre de 2018, mediante oficio radicado con los números No 2018204487 y 2018204485 de 21 de septiembre de 2018 (folios 47 al 49). Se evidencia que según la Guía N° PC004536165CO, el aviso fue entregado el 26 de septiembre de 2018, quedando legalmente notificado el 27 del mismo mes y anualidad (Folios 74 y 75).
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 el representante legal y/o apoderado de la sociedad investigada, presentará su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Vencido el término legal el representante legal y/o apoderado de la sociedad investigada, presento escrito de descargos extemporáneos mediante radicado No 20181217757 de 23 de octubre de 2018 (Folio 58 a 73).
6. Mediante auto No. 2018015028 de fecha 28 de noviembre de 2018 se inició el término probatorio, dentro del proceso sancionatorio No. 201605571 seguido en contra de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit. 900.305.257-0, incorporando las pruebas necesarias y conducentes para el esclarecimiento de los hechos objeto de la presente investigación. (fls. 79 y 80).
7. Con oficio No. 0800 PS – 2018064318 radicados Nos. 20182056679, 20182056684 de 28 de noviembre de 2018 y enviado a la dirección: golfoseafood@hotmail.com se le comunicó del auto de pruebas antes referido (folios 81 al 83).
8. Estando dentro del término legal, el señor FELIPE OSORIO TABARES identificado con cédula de ciudadanía No. 1.039.463.228 y tarjeta profesional No. 310.211 del C S de la J, en calidad de apoderado de la sociedad investigada presentó alegatos de conclusión mediante radicado 20181255371 del 12 de diciembre de 2018 (folios 89 al al 92, anexos del 93 al 100).
9. 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

Página 1



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

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 101 y 102).

ESCRITO DE DESCARGOS

La sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit. 900.305.257-0, presentó escrito de descargos, extemporáneo. Por lo anterior este despacho no realizará consideración alguna.

PRUEBAS

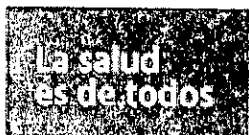
1. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de 14 y 15 de marzo de 2017, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (Folio 5 a 19).
2. Formato de protocolo de rotulado de alimentos de 15 de marzo de 2017, realizado al producto: “LANGOSTINO U-15” (Folio 20 a 23).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de 14 y 15 de marzo de 2017, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (Folios 24 a 27).
4. Oficio comisorio No 705-05464-14 de 22 de marzo de 2017.
5. Acta de levantamiento de medida sanitaria de 22 de marzo de 2017 (fl. 64 vto.).
6. Acta de control sanitario de 22 de marzo de 2017, en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (fls. 65 a 70).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Obra en el plenario acta de visita realizada por funcionarios de este ente de control sanitario los días 14 y 15 de marzo de 2017, en las instalaciones de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S identificada con Nit.- 900.305.257-0, en la cual se obtuvo concepto DESFAVORABLE, por encontrarse deficiencias sanitarias relacionadas con las buenas prácticas de manufacturas. Por cuanto la sociedad se encontraba realizando actividades de procesamiento, fileteado, troceado y empaque de productos derivados de la pesca, sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura por cuanto se encontraron incumplimientos tales como:

Se observó acumulación de objetos en desuso en la parte superior de la cava y partes de estanterías, también se observa en el almacén de archivos saturación del lugar, falta de orden y objetos que no pertenecen a ese lugar como son productos químicos para la limpieza y desinfección. Falta de limpieza y orden. Se observó aberturas en la parte superior de la puerta, también en techo ubicado en la parte superior de la cava el cual presenta aberturas en las tejas onduladas. En la cocineta estanterías de madera la cual presenta deterioro y presencia de plagas. Acumulación de material reciclable por fuera del depósito temporal de residuos en un área no identificada y en la parte superior de la cava. Presencia (infestación) de animales rastreros (cucarachas) en las siguientes áreas: depósito temporal de residuos sólidos, parte superior de la cava de congelación, máquina empacadora al vacío, parte inferior de la infraestructura de madera ubicada en la cocineta, estibas ubicadas contiguo a la cava. Se observó acumulación de suciedad y falta de organización en la parte superior de la cava, al igual que en algunos equipos como son la termoencogedora, área de archivo, gabinete de cocineta. Se observó que el sitio para los productos de limpieza no se encuentra bajo llave. No cuentan con puerta, estos se encuentran expuestos en el área de ubicación.

Así mismo, se evidenció lavatrapetras (sic) ubicado contiguo a cava el cual presenta disposición de algunos objetos en su interior (cortinas plásticas enrolladas) y manguera dispuesta sobre el piso. Las papeleras en el interior del baño de las mujeres son de accionamiento manual. Se evidencia que en el interior del área de corte 1 que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. En el área de corte



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

2 y empaque no se cuenta con lavamanos exclusivo, de accionamiento no manual, esta actividad se realiza compartida con la poceta de lavado de utensilios; no se cuenta con letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas en las áreas de empaque, corte 1 y 2; algunos drenajes de piso no cuentan con rejilla de protección y los demás presentan en rejillas con aberturas muy amplias; se observó oxidación en partes inferiores de la termoencogedora; al momento de la inspección se observa material de empaque dispuesto sobre techo de cava; No cuentan con sitio adecuado en volumen, definido e identificado para el almacenamiento del material de empaque (bandejas), estas se encuentran en la parte superior de la cava, en alrededores con presencia de plagas (cucarachas).

Finalmente no cuenta con plan de contingencia en caso de cortes de luz en la planta. No tiene establecidos los parámetros de temperatura en las áreas de proceso; no se tienen identificados al interior de la cava o por secciones los productos de la pesca almacenados para establecer un orden adecuado de los mismos; Se observaron productos pegados a la pared y falta de orden en la cava de congelación. Incumplimientos que necesariamente insidían en la calidad e inocuidad de los productos que fabricaba la sociedad.

Así mismo, en acta protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 15 de marzo de 2017, se logra evidenciar algunos incumplimientos en referencia al producto LANGOSTINOS U-15, en el que se encontró que no declara el contenido neto, no declara el modo de empleo, prueba que demuestra los incumplimientos a la norma sanitaria referente a rotulado y/o etiquetado del producto en mención. (Folios 20 al 22).

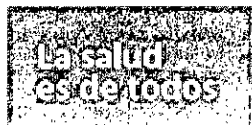
A su vez, en acta de aplicación de medida sanitaria se señala que en consecuencia de lo anteriormente descrito, los profesionales del INVIMA impusieron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (folios 24 al 27), al establecimiento de comercio GOLFO SEA FOOD SAS, identificada con Nit. 900.305.257-2, en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone la Resolución No. 2674 de 2013.

Los referidos documentos son pruebas indiscutibles del incumplimiento a las disposiciones sanitarias por parte de la investigada, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas previstas 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, así como el acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados son documentos públicos que gozan 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.

Posteriormente, mediante oficio comisorio N° 705-0546-17, se comisionó a los funcionarios del Invima para que realizaran visita de control sanitario en las instalaciones de la sociedad GOLFO SEA FOOD SAS, identificada con Nit.- 9003052570-2, ubicada en la calle 10 No. 58 – 22 de Medellín.

A su vez, en visita efectuada por los expertos del Invima (folios 65 al 70), en las instalaciones de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A S, identificada con Nit. 900.305.257-2, se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES; por cuanto no se encontraba afectada la inocuidad.

En consecuencia de lo anterior, mediante acta de 22 de marzo de 2017, se realizó Levantamiento de Medida Sanitaria impuesta el día 15 de marzo de 2017 en las instalaciones de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit.- 9003052570-2 (Folio reverso del 64).



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

Sin embargo, se debe resaltar que el levantamiento de dicha medida sanitaria, se constituye en una circunstancia atenuante, pero nunca serán eximentes de responsabilidad, en razón a que la normatividad sanitaria tiene como fin principal la protección de la salud y por lo tanto son de cumplimiento inmediato y permanente, debido a su naturaleza de normas de orden público; y no se puede transar sobre su incumplimiento.

En definitiva, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. 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 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

Dentro del término señalado el señor FELIPE OSORIO TABARES identificado con cédula de ciudadanía No. 1.039.463.228 y tarjeta profesional No. 310.211 del C S de la J, apoderado de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S identificada con Nit. 900.305.257-0, presentó alegatos de conclusión argumentando lo siguiente:

(...)

PRIMERO: El 14 y 15 de marzo del año 2017, EL INVIMA realizó una visita a las instalaciones de la sociedad con el fin de efectuar inspección, vigilancia y control sanitario a la actividad comercial de la empresa. De esta visita se levantó un acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos.

SEGUNDO: Analizada la información contentiva del acta y enunciada la normatividad que regula la materia, encontró el funcionario, una presunta infracción por incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, aplicando, en consecuencia, la medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL.

TERCERO: El día 22 de marzo de 2017, 7 días después, el INVIMA realizó una nueva visita a las instalaciones de la sociedad con el fin de verificar el cumplimiento de todas las exigencias formuladas en la resolución referida. La entidad encargada evidenció y verificó el cumplimiento de los estándares evaluados y se ordenó el levantamiento de la medida de clausura temporal total de actividades.

CUARTO: A pesar de lo anterior, el 13 de septiembre de 2018 (más de un años después), se expide auto por virtud del cual se inicia procedimiento administrativo sancionatorio en contra de la sociedad Golfo Sea Food, por lo hallazgos de la visita del 14 y 15 de marzo de 2017.

QUINTO: Por medio de comunicación enviada el 28 de noviembre de 2018, se menciona que a través del Auto No. 2018015028 se dio inicio a la etapa probatoria por el término de cinco días hábiles, vencido este término comienza a contabilizarse el término de 10 días para la presentación de alegatos, los cuales culminan el 19 de diciembre de 2018.

CONSIDERACIONES FÁCTICAS Y JURÍDICAS

1. CUMPLIMIENTO INTEGRO DE LA NORMATIVIDAD

El Golfo Sea Food ha actuado con la mayor diligencia ante los comentarios y requerimientos efectuados por el INVIMA y sus empleados. De lo anterior da cuenta la diligencia con la cual el representante legal de la sociedad se ha comunicado con abogados y funcionarios del INVIMA con el fin de aclarar su situación, atender recomendaciones y requerimientos y solicitar asesoría frente a los puntos que pueda mejorar la sociedad.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

Es de resaltar que menos de una semana después de la imposición de la respectiva medida de clausura temporal total de la fábrica, en la nueva visita realizada por los funcionarios del INVIMA se pudo comprobar el mayor grado acatamiento y diligencia por parte de la sociedad, lo cual es corroborado por el acta mediante la cual se levanta la medida, la cual fue decretada como prueba por esta Dirección y obra a folios 65 a 70 del expediente. Lo anterior lleva a concluir que la sociedad Golfo Sea Food sigue los procedimientos y se ajusta a la ley en materia de su actividad comercial.

A la fecha, la sociedad el Golfo Sea Food ha cumplido sin falta alguna la Resolución 2674 de 2013, así como toda la normatividad, procedimientos y protocolos necesarios para verificar el cumplimiento de la demás regulación vigente, desarrollando su objeto comercial con el mayor grado de compromiso social, siguiendo los estándares de calidad y salubridad requeridos.

Es de resaltar que las instalaciones de la fábrica han sido renovadas y reorganizadas este año, con el fin de atender las necesidades de la empresa y de sus clientes. Por lo cual, existe una notable mejora, no sólo en eficiencia y calidad, si no en acondicionamiento, entre las instalaciones del año pasado y las actuales.

Con posterioridad a la presentación del escrito de cargos y de la presentación de descargos, los días 23 y 24 de octubre, se realizó una nueva visita de inspección sanitaria por parte de funcionarios del INVIMA a las instalaciones de la sociedad, por el cuarto trimestre de 2018, con el fin de verificar la legislación sanitaria vigente. A pesar de haber concluido la etapa para presentación de pruebas y descargos, éste constituye un hecho nuevo, por lo que, pese a haberse dado con posterioridad, deberá ser tenido en cuenta por esta Dirección como un evento sobreviniente.

Esta inspección reciente y la correspondiente Acta de Inspección Sanitaria que se produjo al finalizar la inspección, son de conocimiento del INVIMA, por lo que ustedes deberán tener en sus archivos la correspondiente acta elevada. En dicha acta se evidencia nuevamente la mejora de la situación sanitaria del GOLFO SEA FOOD, en donde cumple con la normatividad de salubridad y sanitaria a la fecha de hoy al punto que se profirió concepto favorable nuevamente sobre la actividad desarrollada por la empresa.

2. BUENA FE DE LA SOCIEDAD GOLFO SEA FOOD

La sociedad en todo momento ha actuado de buena fe, no solo en el presente procedimiento, en sus comunicaciones y en la atención brindada a los funcionarios del INVIMA que han realizado visitas, sino también y más importante, en el proceso de fabricación de sus productos.

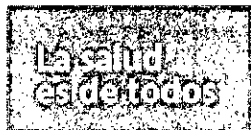
Lo anterior se sustenta no solo en la buena prestación de los servicios, sino además en la oportuna diligencia para acatar las solicitudes realizadas por el INVIMA.

Finalmente, como se ha observado desde el día 22 de marzo de 2017, nuestra sociedad cuenta con el adecuado visto bueno por parte del INVIMA para la fabricación y comercialización de nuestros productos de mar, toda vez que el levantamiento de la medida de clausura que se produjo resultó en un concepto favorable a nuestra empresa, en atención al cumplimiento por parte de la sociedad de los estándares legales, técnico y profesionales para la producción de los productos mencionados.

3. GRADUACION DE LA POSIBLE SANCIÓN / ACEPTACION DE CARGOS

De conformidad con el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, que regula en parte el procedimiento administrativo sancionatorio, en ejercicio de las potestades de la administración, le solicitamos, que en el hipotético caso de que esta dependencia disponga someter a la sociedad a una sanción, se tenga en cuenta los siguientes factores que deben ser tenidos en cuenta a la hora de graduar una eventual sanción:

"(...) la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.”

Vale la pena resaltar que las normas referidas a la calidad, seguridad y salubridad de los productos están encaminadas a la protección y defensa de los intereses y derechos del consumidor, definido por la ley 1480 de 2011. Se entiende que los derechos, incluso constitucionales, del consumidor, son aquellos bienes jurídicos tutelados por la norma y que en ningún momento existió un daño o perjuicio ocasionado al público o a personas particulares como consecuencia de la comercialización de los productos. Nunca hubo una queja, denuncia, demanda de protección a los derechos del consumidor, demanda por responsabilidad civil ante ningún juez o entidad competente que diera cuenta de ello y pudiera un daño en la salud o integridad de los consumidores.

3.“(...) reincidencia en la comisión del infractor.”

No ha habido reincidencia por parte de la sociedad ante ningún requerimiento hecho por el INVIMA o alguna otra autoridad, como se ha expuesto en la consideración primera de este escrito.

4. “Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión”.

Tal y como se puede apreciar en todas las diligencias adelantadas, la sociedad y su representante legal fueron absolutamente diligentes en su actuación, solicitando acompañamiento por parte del INVIMA y acatando todo comentario del caso, e incluso aceptando cargos que le han sido indicados.

“6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes”.

De los actos realizados por la sociedad durante todo el proceso llevado a acabo y del acto administrativo del 22 de marzo de 2017, se observa un debido cumplimiento a la fecha de hoy de las normas pertinentes, tal u como se ha expuesto en este escrito. Así mismo, no ha habido renuencia o desacato alguno de las órdenes y requerimientos impartidos por esta entidad.

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

Tal y como se ha venido realizando durante este escrito, se ha observado el reconocimiento y acatamiento por parte de EL Golfo Sea Food de los actos administrativos proferidos por el INVIMA y sus dependientes, empleados para ello la mayor diligencia y esmero en el cumplimiento de la normatividad. No obstante, se reitera que la sociedad El Golfo Sea Food reconoce y acepta las faltas presentadas por la Dirección. Lo anterior se puede evidenciar en las inspecciones que se realizaron, además de que así se indicó en el escrito de descargos presentado el 23 de octubre de 2018, el cual, pese a su presentación extemporánea continúa siendo un escrito de aceptación de los cargos presentados, además de preceder la etapa de decreto de pruebas.

Nótese que no se ha fijado en la normatividad una etapa específica o un mecanismo ideado para la aceptación de cargos, por lo que cualquier medio es idóneo para ello, siempre y cuando se de con anterioridad suficiente.

4.- SOLICITUD DE LIMITACION

Atendiendo a que los hechos por los cuales esta entidad se dispone a proferir cargos han cesado en su totalidad y a que la sociedad a la actualidad actúa con el mayor acatamiento de la ley y los reglamentos, aceptando los cargos propuestos, se solicita que esta dependencia prescinda de cualquier posible sanción administrativa. De otro modo se solicita que la Clausura Temporal Total que se estableció en la fábrica del Golfo Sea Food en aquel momento sea tenida en cuenta por el INVIMA como la debida sanción a la conducta que se endilga en el escrito de cargos. En última instancia, se solicita, respetuosamente que si el INVIMA estima pertinente la imposición de una sanción a la sociedad el Golfo Sea Food, se proceda solamente con la amonestación, atendiendo a los numerosos atenuantes que han de ser tenidos en cuenta por esta dependencia. En conclusión se solicita que se limite al máximo permitido por la ley la sanción aplicable.



Adm. Alim.

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

Con fundamento en los antecedentes

SOLICITUD

Con fundamento en los antecedentes y consideraciones expuestos en el presente escrito de descargos, de forma respetuosa solicitamos a la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, sea terminado y archivado definitivamente el proceso sancionatorio comunicado por el Auto No. 2018010875, toda vez que a la fecha no existen ni continúan existiendo infracciones algunas ni consecuencias adversa se hayan causado por una acción u omisión del Golfo Sea Food, evidenciándose, por el contrario que su actuar está conforme a la ley y a las buenas prácticas.

Subsidiariamente, solicitamos que la clausura impuesta por esta dependencia los días 14 y 15 de marzo de 2017 sea tenida en cuenta como la totalidad de la sanción y/o que se imponga la sanción mínima de amonestación en atención a los numerosos atenuantes que amparan a la sociedad.

Para sustentar lo manifestado en estos alegatos me valgo de los siguientes materiales probatorios indicados.

ANALISIS DE LOS ALEGATOS

Este Despacho procede a realizar el análisis de los alegatos presentados por el apoderado de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, en ejercicio de su derecho a la defensa y contradicción y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del Proceso Sancionatorio.

Efectivamente los días 14 y 15 de marzo de 2017 los delegados del INVIMA aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL por incumplimiento a la normatividad sanitaria señalada en la Resolución 2674 de 2013, la cual fue levantada el 22 del mismo mes y año por subsanar las causas que originaron dicha medida. Pese, a que las inconsistencias fueron subsanadas se inició el proceso sancionatorio por lo evidenciado (los días 14 y 15 de marzo de 2017), luego de surtir la respectiva notificación se le concedió el término para presentar sus alegatos los cuales no se tuvieron en cuenta por allegarlos a esta dependencia de manera extemporánea, tal y como quedó consignado en el auto de pruebas No. 2018015028 de 28 de noviembre de 2018, por el cual se dio inicio a la etapa probatoria dando un término de 10 días para presentar los alegatos de conclusión, tal y como efectivamente la investigada hizo uso de sus derechos presentando el respectivo escrito, mismo que en el presente se está analizando.

El apoderado de la investigada argumenta su defensa, indicando el corto tiempo que empleó para dar cumplimiento de la normatividad sanitaria de alimentos, siendo levantada la medida sanitaria el 22 de marzo de 2017 y de aclarar aspectos concernientes a las observaciones señaladas por los delegados del INVIMA así como la eficiente aplicación a los procedimientos y protocolos de acuerdo a las regulaciones normativas vigentes.

Sobre el particular, es necesario indicarle que de acuerdo a la actividad que realiza la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, está sujeto a vigilancia y control por parte de esta entidad de conformidad con lo preceptuado en el artículo 1° de la Resolución 2674 de 2013, la cual señala:



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

"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". (negrilla fuera del texto)

Al respecto, se le advierte que sus argumentos no desvirtúan las falencias evidenciadas en la fecha señalada. Este ente de control sanitario tiene como objetivo constituir los requisitos sanitarios que deben cumplir toda persona natural o jurídica que se dediquen a fabricar, procesar, preparar, envasar, almacenar, productos alimentos, aptos para el consumo humano para evitar que se produzca un daño al bien jurídico tutelado.

Si bien dio cumplimiento a las normas sanitaria de alimentos posterior a la medida sanitaria impuesta los días 14 y 15 de marzo de 2017, no se puede desestimar la situación evidenciada puesto que debido a la gravedad, consecuencia de la situación contraria a la ley, se aplicó medida sanitaria en aras de salvaguardar la salud pública, tal documento es prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria de Buenas prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y que la sociedad investigada debe acatar, teniendo en cuenta su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público.

Se entiende entonces, que la responsabilidad administrativa se deriva precisamente por desacatar las exigencias establecidas en la normativa sanitaria para elaborar y comercializar productos derivados de la pesca con fines de comercialización, incumpliendo las normas de buenas prácticas de manufacturas y rotulado.

De acuerdo con nuestro ordenamiento jurídico, no es admisible que un representante legal o propietario realice actividades de tan grande responsabilidad, con desatención de la Ley, que de acuerdo a su objeto social es reconocida a nivel nacional e internacional. Por lo tanto, debe conocer la normatividad sanitaria aplicable; esto es parte de la responsabilidad que se adquiere al desarrollar una actividad económica que puede llegar a generar riesgos sanitarios o ambientales a la comunidad que consume o adquiere sus productos o servicios.

Es por ello que se le advierte al representante legal de la sociedad investigada que las normas sanitarias de alimentos son de cumplimiento inmediato y total y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación de derivados de la pesca 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

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.

De acuerdo con lo anterior, no es posible dar pleno valor probatorio a la información de que los hallazgos evidenciados por los profesionales del INVIMA fueron subsanados en tan solo 8 días de prontitud, siendo levantada la medida sanitaria el 22 de marzo del año 2017, lo que corrobora la ocurrencia y las condiciones reprochables en las instalaciones del referido establecimiento, esto es sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S.

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



Colombia

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

En relación al precepto constitucional de la Buena Fe alegado por la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S., este se constituye en una limitante al abuso del derecho y en casos como el presente, en el que se demuestra que existió una contravención a la normatividad sanitaria, la presunción constitucional que ampara al administrado se desvirtúa, al demostrarse con el acta de aplicación de medida sanitaria (Folios 24 al 27) que la actividad de procesamiento, fileteado, troceado y empaque de productos derivados de la pesca no se ceñían a los postulados e infringían los requisitos señalados en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005 vigente al momento de los hechos.

Como lo ha manifestado la Corte Constitucional en varios pronunciamientos, de uno de los cuales se toma la siguiente cita, esta presunción tiene sus límites y condicionamientos en el bien común:

“...Desde luego, lo dicho implica que el mencionado principio también tiene sus límites y condicionamientos, derivados de otro postulado fundamental como es el de la prevalencia del interés común. En modo alguno puede pensarse que el principio de la buena fe se levante como barrera infranqueable que impida a las autoridades el cumplimiento de su función, pues, mientras la ley las faculta para hacerlo, pueden y deben exigir los requisitos en ella indicados para determinados fines, sin que tal actitud se oponga a la preceptiva constitucional. En nuestro Estado de Derecho, las leyes gozan de aptitud constitucional para imponer a la administración o a los jueces la obligación de verificar lo manifestado por los particulares y para establecer procedimientos con arreglo a los cuales pueda desvirtuarse en casos concretos la presunción de la buena fe, de tal manera que si así ocurre con sujeción a sus preceptos se haga responder al particular implicado tanto desde el punto de vista del proceso o actuación de que se trata, como en el campo penal, si fuere del caso.” (Corte Constitucional Sentencia T460/1992 ponencia del Dr. Alejandro Martínez Caballero)

Finalmente y respecto del principio de la buena fe que esgrime la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, sea del caso aclararle que obviamente nuestro ordenamiento jurídico contempla tal principio de orden constitucional más aún en materia administrativa en el numeral 4 del artículo 3 de la ley 1437 de 2011, el cual establece:

(...)

Artículo 3°. Principios. Todas las autoridades deberán interpretar y aplicar las disposiciones que regulan las actuaciones y procedimientos administrativos a la luz de los principios consagrados en la Constitución Política, en la Parte Primera de este Código y en las leyes especiales.

4. En virtud del principio de buena fe, las autoridades y los particulares presumirán el comportamiento leal y fiel de unos y otros en el ejercicio de sus competencias, derechos y deberes.

(...)

Pero dicho principio presenta también límites de aplicación máxime cuando se prueba la responsabilidad de la investigada en la trasgresión de la norma higiénico sanitaria como se expuso anteriormente, debe tenerse en cuenta que la legislación sanitaria tiene carácter preventivo, por lo cual no solo sanciona los daños causados sino las situaciones generadoras de riesgo para la salud individual y colectiva de la población. Tal y como ocurrió en el caso objeto de estudio, si se tiene en cuenta que si bien luego del 22 de marzo de 2017, se levantó la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al evidenciar que la investigada había subsanado las inconsistencias señaladas en dicho establecimiento, lo cierto es que para el momento de los acontecimientos consignados en acta de visita de fecha 14 y 15 de marzo de 2017, los delegados del INVIMA emitieron concepto desfavorable por incumplimiento a las buenas prácticas de manufactura, como a su vez inconsistencias en el rotulado del producto LANGOSTINOS U-15



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

En este instante procesal es necesario indicar que, es deber de la investigada ajustarse a las normas que protegen la salud pública y a las condiciones allí establecidas en todo tiempo y lugar, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades que como lo establece la Constitución Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y su guarda por parte de esta autoridad sanitaria, más si se tiene en cuenta que los productos alimenticios se encuentran regulados y representan una parte importante del componente social, y en consecuencia la trasgresión a las normas o el ejercicio de la actividad sin el conocimiento de las mismas constituye una conducta irresponsable socialmente y prohibida por la norma sanitaria en cuanto a su correcta aplicación.

Si bien, se realizaron mejoras y adecuaciones al proceso de fabricación, se señala que esta es una gestión que no la exime de responsabilidad, por cuanto la sociedad investigada realizaba actividades de fabricación y/o elaboración de productos de la industria de los derivados de pescado de mar, su obligación legal es realizarlas con extrema diligencia y cuidado, no sólo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque la salud es un bien jurídico tutelado.

Este Despacho no desconoce las acciones de mejoras implementadas y adelantadas por la accionada, pero a pesar de ello, debe indicarse que para el momento de los hechos objeto de investigación, se verificó que efectivamente hubo incumplimiento de las normas sanitarias.

Visto lo anterior y según lo señalado, las acciones de mejora y en general los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, serán estudiados más adelante por parte del Despacho, según en derecho corresponda pero reiterando que ello no exime de responsabilidad alguna y en consecuencia, no procede la solicitud elevada por la defensa.

Tampoco podemos tomar la aplicación de medida sanitaria la cual es una acción preventiva como una sanción, la ley es clara y no da lugar a interpretación, el Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio, que modificó el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 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.”*

Así las cosas, dada su actividad económica se evidenció infracción a las normas sanitarias por parte de la sociedad investigada debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la resolución 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005. Vale advertir que las actas de aplicación de medida sanitarias de fecha 14 y 15 de marzo de 2017



RESOLUCIÓN No. 202005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

consistentes en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL solo es un mecanismo preventivo que al demostrar responsabilidad por parte de la vigilada la hace merecedora de una sanción como el caso objeto de esta Litis.

Analizados los alegatos presentados por la investigada, no se entienden desvirtuados los cargos formulados, y el hecho de haber subsanado las irregularidades con el fin de cumplir con la normatividad sanitaria no desvirtúa la infracción cometida en la visita objeto de debate, de tal manera que al haber generado un posible riesgo en la salud pública de los consumidores, será objeto de sanción por parte de esta entidad, teniendo en cuenta las circunstancias atenuantes a que haya lugar analizándolas en el acápite correspondiente.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

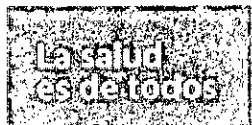
En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en las Resoluciones mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que 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.

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.

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



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

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

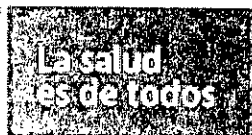
Es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, **etiquetado y/o rotulado** de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

En cuanto al tema relacionado con el cumplimiento de requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, por su parte la materia prima debía contar con la identificación apropiada y pertinente, ajustada a la normatividad y en idioma oficial, para permitir una adecuada utilización de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

Memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.⁴

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

⁴ Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

Ha sido claro el Ministerio de Salud y Protección Social, en reiterar que la función del rotulado de alimentos es permitir proporcionar al consumidor, información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible, de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, motivo por el cual se creó la Resolución 5109 de 2005, la cual *“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”*.

Ahora bien, frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que la sociedad investigada, como fabricante de un alimento considerado de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 numeral 9, 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.

GRUPO	CATEGORIA	SUBCATEGORIA	RIESGO		
			ALTO	MEDIO	BAJO
9. PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA, FRESCOS	9.1 pescados y productos de la pesca, frescos	9.1.1 Pescado fresco refrigerado o congelado	X		
		9.1.2. productos de la pesca frescos, refrigerados o congelados	X		
		9.2.1 Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados, refrigerados o congelados, pasta de pescado cruda	X		

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 conceptuar respecto a lo considerado como alimento de alto riesgo en el siguiente sentido:

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

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015 caracterizó a los **PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA, FRESCOS** como alimento 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.

Página 13



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha 14 y 15 de marzo de 2017, realizada por los profesionales de este instituto en las instalaciones del establecimiento de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit.- 900.305.257-0, se concluye una clara vulneración a la normatividad sanitaria, en consideración a lo consignado las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 que señalan:

La Resolución 2674 de 2013, establece:

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

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

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

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

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.

(...)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

(...)

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.



RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

(...)

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:

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

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

2.1. 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.

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

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

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

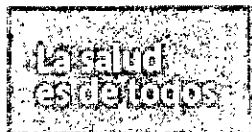
6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá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

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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.

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

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:

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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

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.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

(...)



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

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

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.
5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

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

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

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

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

5.3. Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

5.7 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

6.1.2 Así mismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

6.1.3 La referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí sola, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad y/o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

Parágrafo. Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así:

- 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
- 2. Crustáceos y sus productos.
- 3. Huevos y subproductos.
- 4. Pescado y productos pesqueros.
- 5. Maní, soya y sus productos.
- 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida).
- 7. Nueces de árboles y sus productos derivados.
- 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

El Ministerio de la Protección Social podrá modificar esta lista, de acuerdo con las investigaciones y desarrollos tecnológicos o las normas o directrices del Codex Alimentarius.

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.



Administración

RESOLUCIÓN No. 2020005122

(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

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 genero 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 respectiva.

Dentro de las diligencias no se observa que la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit. 900.305.257-0, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada.

En cuanto al numeral tercero, no aplica por cuanto consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S identificada con Nit.- 900.305.257-0, 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 es aplicable.

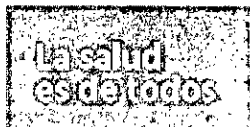
En cuanto al numeral quinto, se observa que la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S., no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo cual este criterio no le es aplicable.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que de conformidad con los argumentos presentados a este Despacho y en virtud que la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S., realizó adecuaciones de tipo higiénico-sanitario a su establecimiento de comercio, razón por la cual fue levantada la medida sanitaria impuesta, los días 14 y 15 de marzo de 2017; por lo anterior este criterio será tenido en cuenta como atenuante al momento de tasar la sanción respectiva.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente. Tampoco aplica, toda vez que no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestre.

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

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S identificada con Nit. 900.305.257-0, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en eminente riesgo la salud pública de los consumidores.



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

(...)

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

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan 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 consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad y proporcionalidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá a la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S. Identificada con Nit.- 900.305.257-0, sanción pecuniaria consistente en multa de **TREINTA Y SIETE (37)** 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.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit. 900.305.257.0, infringió las disposiciones sanitarias, al:

1. Realizar actividades de procesamiento, fileteado, troceado y empaque de productos derivados de la pesca, sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente contenida en la Resolución 2674 de 2013, según visita de 14 y 15 de marzo de 2017, especialmente por cuanto:
1. Se observa acumulación de objetos en desuso en la parte superior de la cava y partes de estanterías, también se observa en el almacén de archivos saturación del lugar, falta de orden y objetos que no pertenecen a ese lugar como son productos químicos para la limpieza y desinfección. Falta de limpieza y orden. Contrariando lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

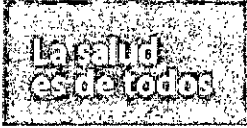


La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571"

2. Se observa aberturas en la parte superior de la puerta, también en techo ubicado en la parte superior de la cava el cual presenta aberturas en las tejas onduladas. Contrariando lo dispuesto en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observa en la cocineta estanterías de madera la cual presenta deterioro y presencia de plagas. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa acumulación de material reciclable por fuera del depósito temporal de residuos en un área no identificada y en la parte superior de la cava. Contrariando lo dispuesto en los numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se observa alta presencia (infestación) de animales rastreros (cucarachas) en las siguientes áreas: depósito temporal de residuos sólidos, parte superior de la cava de congelación, máquina empacadora al vacío, parte inferior de la infraestructura de madera ubicada en la cocineta, estibas ubicadas contiguo a la cava. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
6. Se observa acumulación de suciedad y falta de organización en la parte superior de la cava, al igual que en algunos equipos como son la termoencogedora, área de archivo, gabinete de cocineta. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observa que el sitio para los productos de limpieza no se encuentra bajo llave. No cuentan con puerta, estos se encuentran expuestos en el área de ubicación. Contrariando lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observa lavatrapetras (sic) ubicado contiguo a cava el cual presenta disposición de algunos objetos en su interior (cortinas plásticas enrolladas) y manguera dispuesta sobre el piso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Las papeleras en el interior del baño de las mujeres son de accionamiento manual. Contrariando lo dispuesto en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se evidencia que en el interior del área de corte 1 que no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. En el área de corte 2 y empaque no se cuenta con lavamanos exclusivo, de accionamiento no manual, esta actividad se realiza compartida con la poceta de lavado de utensilios contrariando lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuenta con letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas en las áreas de empaque, corte 1 y 2. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Algunos drenajes de piso no cuentan con rejilla de protección y los demás presentan en rejillas con aberturas muy amplias. Contrariando lo dispuesto en los numerales 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se observa oxidación en partes inferiores de la termoencogedora. Contrariando lo dispuesto en el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Al momento de la inspección se observa material de empaque dispuesto sobre techo de cava. Contrariando lo dispuesto en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuentan con sitio adecuado en volumen, definido e identificado para el almacenamiento del material de empaque (bandejas), estas se encuentran en la parte superior de la cava, en alrededores con presencia de plagas (cucarachas). Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No cuenta con plan de contingencia en caso de cortes de luz en la planta. No tiene establecidos los parámetros de temperatura en las áreas de proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2020005122
(13 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605571”

18. No se tienen identificados al interior de la cava o por secciones los productos de la pesca almacenados para establecer un orden adecuado de los mismos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se observan productos pegados a la pared y falta de orden en la cava de congelación. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Procesar, rotular y etiquetar el producto: “LANGOSTINOS U-15”, sin el cumplimiento de las disposiciones alusivas al rotulado general de alimentos contenidas en la Resolución 5109 de 2005, especialmente por cuanto:
 1. No declara el contenido neto, contrariando lo dispuesto en los numerales 5.6 y 6 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara el modo de empleo del producto, contrariando lo dispuesto en el numeral 5.7 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Reconocer personería jurídica al Doctor FELIPE OSORIO TABARES identificado con cédula de ciudadanía No. 1.039.463.228 y tarjeta profesional No. 310.211 del C S de la J, como apoderado especial de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S identificada con Nit. 900.305.257-0, en los términos y fines concedidos en el poder.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Imponer a la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S, identificada con Nit.- 900.305.257-0, sanción consistente en **TREINTA Y SIETE (37)** salarios mínimos legales MENSUALES 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.

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 TERCERO. Notificar personalmente al representante legal de la sociedad GOLFO SEA FOOD S.A.S identificada con Nit.- 900.305.257-0 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 CUARTO. 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