

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001816 De 18 de Diciembre de 2019

La Coordinadora 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:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019015117
PROCESO SANCIONATORIO	201605795
EN CONTRA DE:	ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO – LACTEOS LA URIBE L.H
FECHA DE EXPEDICIÓN:	9 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **20 DIC. 2019**, 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.

Contra el auto No. 2019015117 NO procede recurso alguno.



MARIA LINA PEÑA CONEO

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (14) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019015117 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605795.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

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

Proyectó y Digitó: Juan María
Revisó: Ana María Riaño
Grupo: Plantas



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 3.274.876, en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA URIBE L.H, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 711-0203-17, con radicado No. 17021697 del 27 de febrero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento LACTEOS LA URIBE L.H (folio 1).
2. El 21 de febrero de 2017, se suscribió acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos, conforme a la visita adelantada por funcionarios de este Instituto al establecimiento propiedad del señor ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO, identificado con cédula de ciudadanía No. 3.274.876, en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA URIBE L.H, ubicado en la vereda Brasilia, municipio de Uribe, departamento de Meta, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 al 8) por cuanto:

"(...)

1. INSTALACIONES FÍSICAS.

1.1. Se observan suciedad en alrededores conformado por basuras, pastos altos, y en el interior hay equipos, canastillas, cama y utensilios en desuso a quien no realizan actividades de limpieza y desinfección.

1.3 Se evidencia que la edificación no cuenta con protección contra plagas, animales domésticos ni personal ajeno al proceso, se encuentra abierta en la parte frontal y posterior no cuenta con angeos contra plagas en las ventanas que comunican al exterior.

1.4 No cuenta con proceso secuencial, la materia prima entra por el mismo sitio que entra el personal, en esta área se encuentran los servicios sanitarios, el proceso se ubica en el centro de la edificación siendo paso obligado para todas las actividades.

1.7 No cuenta con un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).

2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1.1 No cuenta con programa ni procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre el manejo y calidad de agua y no se llevan los registros.

2.1.2 El agua utilizada en la planta es acopiada de nacimiento no es carácter potable, no existe control diario del cloro residual y no se llevan registros.

2.1.5 Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, construido con materiales no sanitario, no es protegida, no es de capacidad suficiente para un día de trabajo, no se limpia y desinfecta periódicamente y no se llevan registros.

2.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

2.2.3 No cuenta con trampa de grasas.

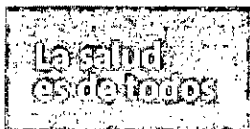
2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

2.3.1 No cuenta con programa, ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, no se llevan registros.

2.3.2 No cuentan con canecas para la recolección de residuos sólidos.

2.3.3 Se observa que no hay una adecuada recolección de los residuos sólidos, hay presencia de material orgánico como hojas en alrededores y desechos.

2.3.4 No cuenta con local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos.



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

2.4.1 No cuenta con programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, en cuanto a control integrado de plagas con enfoque preventivo no se llevan los registros.

2.4.2 Se observan heces (sic) de murciélagos, ratones y salamandras en áreas de producción.

2.4.3 No cuenta con dispositivos en buen estado, como medidas de control integral de plagas.

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.1 No cuenta con programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.

2.5.2 No se realiza inspección a las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan los registros. Se evidencian equipos con residuos de procesos anteriores.

2.5.3 No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, utilizan higienizantes domésticos.

2.5.4 No cuentan con sitio adecuado para los higienizantes.

2.5.5 No cuentan con sistemas adecuados para la limpieza de equipos y utensilios.

2.6 INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.2 No cuenta con vestier.

2.6.3 La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual próximos a áreas de elaboración.

2.6.4 La planta no cuenta con filtro sanitario.

2.6.5 La planta no cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

3.1.1 No cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador.

3.1.10 No cuentan con indumentaria para los visitantes.

3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

3.2.1 No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos.

3.2.2 No cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas.

4. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.

4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

4.1.2 El sifón no cuenta con rejilla.

4.1.4 Las uniones son rectas.

4.1.5 Los techos se observan sucios y en mal estado con lonas de material no sanitario.

4.1.8 Las ventanas y puertas son en madera y presentan deterioro.

4.1.9 Las ventanas que comunican al exterior no están provistas de malla anti – insecto.

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.

5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

5.1.1 No cuentan con procedimientos ni registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación rechazos).

5.1.3 No se llevan controles de uso de materias primas ni de insumos.

5.2 ENVASES Y EMBALAJES

5.2.1 No demuestra que los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 824 y 835 de 2013.

5.2.2 No cuenta con registro para estas actividades.

5.2.3 No cuenta con un área exclusiva para los envases.

5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.2 No se tienen establecidos controles para el proceso, recepción de leche, no se cuentan con registros.



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

5.3.4 No cuentan con los elementos necesarios para realizar las labores (sic) de limpieza y desinfección.

5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.1 El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área no es exclusiva para este fin se hace en áreas de tránsito y cuarto de almacenamiento de producto terminado con deficiencias condiciones de limpieza y desinfección, techos y paredes en mal estado.

5.4.2 Ver anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos, para queso doble crema bolsa por 2500 g marca lácteos la Uribe.

5.4.3 La planta no garantiza la trazabilidad de los productos ni materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros.

5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO.

5.5.1 No cuenta con control de entrada, salida y rotación de los productos.

5.5.3 El área designada se evidencia con paredes y techos en mal estado, deficientes condiciones de limpieza y desinfección, los refrigeradores empleados se evidencian en mal estado.

5.5.4 No se cuenta con procedimiento para los productos devueltos a la planta, no cuenta con el área, no se llevan registros.

5.5.5 No se cuenta con procedimiento para los productos devueltos a la planta, no cuentan con el área no se llevan registros.

6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1 No cuenta con manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.

6.1.2 No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones conservación, etc.) ni de producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.

6.1.3 No cuentan con planes de muestre ni cronograma de muestreo.

6.1.4 Los procesos de producción y control no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso.

6.1.5 No cuenta con manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) e equipos, no se llevan registros.

6.1.6 No cuenta con programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, no se llevan registros.

6.2 LABORATORIO

6.2.2 La planta no cuenta con los servicios de un laboratorio externo.

(...)"

3. En la misma diligencia, los funcionarios procedieron a llevar a cabo el protocolo de evaluación de rotulado para alimentos envasados, al producto "Queso doble crema por 2500 g marca LACTEOS LA URIBE L.H"; en el cual se evidenciaron los siguientes incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (folio 9 y respaldo):

"(...)

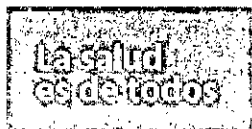
4.2 Presenta tabla nutricional la cual no cuenta con soporte para declaración literal 8.4.2 numeral 8.4 Resolución 333 de 2011. No se ajusta su formato al capítulo VII resolución 333 de 2011.

5.1.1 No declara el nombre del alimento completo expresa con "queso doble crema".

5.2 Declara cultivo lácteo no se especifica que tipo de cultivo emplea, utiliza suero ácido, no se encuentra la lista de ingredientes en orden decreciente.

5.4 No declara fabricados por, ni nombre o razón social y dirección del fabricante.

5.6 No declara condiciones de conservación.



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

5.8 No cuenta con registro sanitario según el tipo de alimento.

No cuenta con leyenda obligatoria de acuerdo a derivados lácteos.

(...)"

4. Aunado a lo anterior, se adelantó el Protocolo para la verificación del cumplimiento del Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o Empacados, al producto "Queso doble crema por 2500 g marca LACTEOS LA URIBE L.H"; en el cual se evidenciaron los siguientes incumplimientos (folios 10 al 12):

"(...)"

5. *No declara los nutrientes obligatorios, no se utiliza los formatos de la tabla de acuerdo a la Resolución 333 de 2011.*

6. *Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional NO tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, de información de tablas o publicaciones, entre otros.*

(...)"

7. Como consecuencia de lo anterior, el 21 de febrero de 2017, los funcionarios del Invima procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en: "Suspensión total de trabajos y destrucción de 400 bolsas de polietileno para queso fresco doble crema, por 2500 gramos, marca lácteos LA URIBE sin registro sanitario", (folios 12 al 14) señalando lo siguiente:

"(...)"

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

SE REALIZA RECORRIDO POR EL ESTABLECIMIENTO Y SE HACE REVISION DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS, ENCONTRANDO LOS SIGUIENTES INCUMPLIMIENTOS:

1. *Se observan suciedad en alrededores conformado por basuras, pastos altos en el interior hay equipos, canastillas, cama, colchoneta, utensilios en desuso a quien no realizan actividades de limpieza y desinfección. Incumpliendo numerales 1.1 – 1.3 y numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
2. *Se evidencia que la edificación no cuenta con protección contra plagas, animales domésticos ni personal ajeno al proceso, se encuentra abierta en la parte frontal posterior; no cuenta con angeos contra plagas en las ventanas que comunican al exterior. Incumpliendo numerales 2.1. y 2.7 de artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
3. *No cuenta con proceso secuencial, la materia prima entra por el mismo sitio que entra el personal, en esta área se encuentran los servicios sanitarios, el proceso se ubica en el centro de la edificación siendo paso obligado para todas las actividades. Incumpliendo numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
4. *El agua utilizada en la planta es acopiada de nacimiento no es carácter potable no existe control diario del cloro residual no se llevan registros. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.*
5. *Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable construido con materia as no sanitario no es protegido, no es de capacidad suficiente para un día de trabajo, no se limpia y desinfecta periódicamente y no se llevan registros. Incumpliendo numeral 3.5 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.*

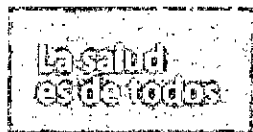


Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

6. No se evidencia una adecuada canalización de los residuos líquidos, se vierten a la parte posterior planta. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. Se observa que no hay una adecuada recolección de los residuos sólidos, hay presencia de material orgánico como hojas en alrededores desechos. Incumpliendo numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
8. Se observan heces (sic) de murciélagos, ratones, salamanquejas en áreas de producción. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
9. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección utilizan higienizantes domésticos. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. Los servicios sanitarios presentan deterioro, con humedad, puertas en mal estado, no se encuentra dotados. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
11. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual próximos a áreas de elaboración. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
12. No cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador. Incumpliendo artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
13. Se observan paredes de almacenamiento de producto terminado y áreas de proceso con suciedad y humedad. Incumpliendo numeral 2.1 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013.
14. Los techos se observan sucios y en mal estado con lonas de material no sanitario en el techo. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa marmitas, palas de hilado y moldes con piedra de leche, mesa deteriorada con superficie inferior en madera. Incumpliendo artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
16. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área no es exclusiva para este fin se hace en áreas de tránsito cuarto de almacenamiento de producto terminado con deficiencias condiciones de limpieza y desinfección, techos y paredes en mal estado. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19 Resolución 2674 de 2013.
17. No cuenta con planes de muestreo ni cronograma de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
18. El establecimiento comercializa queso doble crema por de 2500 g marca Lácteos la Uribe el cual no cuenta con autorización sanitaria. Incumpliendo artículo 37 de la resolución 2674 de 2013.
19. Se realiza seguimiento al rotulado para queso doble crema por de 2500 o mar a lácteos la Uribe se observa incumplimiento en el rotulado: presenta tabla nutricional la cual no cuenta con soporte para su declaración. Incumpliendo. No se ajusta su formato de declaración de la tabla nutricional a lo referenciado en la resolución 333 de 2011, no declara el nombre del alimento completo expresa "queso doble crema", no declara fabricado por, ni nombre o razón social y dirección del fabricante, declara cultivo lácteo, no se especifica que tipo cultivo emplea, utiliza suero ácido no declarado en la etiqueta, no se encuentra la lista de ingredientes en orden decreciente, no declara condiciones de conservación no cuenta con registro sanitario según el tipo de alimento. Incumpliendo lo descrito en literal 8.4 2 numeral 8 4. y capítulo VII resolución 333 de 2011 resolución 5109 del 2005 artículo 5 numeral 4.2; 5.1.1; 5.2; 5.4; 5.6; 5.8, artículo 37 de la resolución 2674 de 2013. Teniendo en cuenta lo anterior se procede a tomar medida sanitaria de seguridad consistente en destrucción de 400 bolsas de polietileno para queso fresco doble crema, por 2500 gramos, marca lácteos La Uribe sin registro sanitario.



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos”

20. Los residuos del material de envase se dejan en custodia del propietario para su adecuada disposición.

(...). ”

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3) del artículo 4º, numeral 6) 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, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

“(...)

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

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

(...)”

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

“(...)

Artículo 24º. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

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

(...)



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

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

(...)"

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

Sobre el caso en particular que se investiga en la presente actuación administrativa, la norma ibídem, precisa:

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

(...)

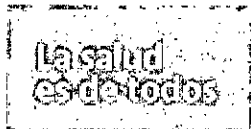
1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

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

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

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



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

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

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

2.7. 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.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas para el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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

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

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

4. DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

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.

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tal como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para



Oficina Principal

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

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.

Artículo 7. 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. PISOS Y DRENAJES

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.

2. PAREDES

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

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

5. PUERTAS

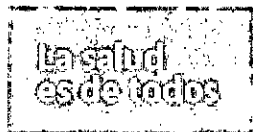
5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

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

1. Contar con una certificación medica en el 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,

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se

Página 9



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

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

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

(...)

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

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

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

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
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.

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

(...)

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

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

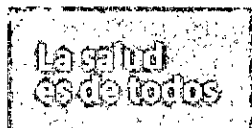
1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

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 periodo que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Página 11



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos”

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

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

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietario 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 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietario 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 ya disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínima los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

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.
2. *Desechos sólidos.* Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de las alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. *Control de plagas.* Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

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 de 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.*
4. *El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre pales 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.*
6. *El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusiva para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*
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 solo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, serializadas y aireadas.*

En concordancia con lo anterior, se tiene que el Ministerio de la Protección Social a través de la Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano", precisó:



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

"ARTÍCULO 8o. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

8.4 Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

8.4.2 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

(...)"

Por otra parte, en 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", se dispone:

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

Artículo 4. Requisitos generales. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 5. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información

5.1. Nombre del alimento

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

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

5.2. Lista de ingredientes

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



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;
- d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: **"INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA"**.

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alergeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el parágrafo del presente artículo. Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alergeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alergeno no se podrá comercializar.

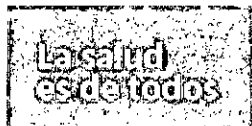
5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

- a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y
- b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

TABLA 1:
Nombres genéricos correspondientes a ingredientes

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado"
Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga	"Carne de aves de corral"

Página 15



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

referencia a un tipo de carne de aves de corral.	
Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	Queso
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.
Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.	"Goma base".
Sacarosa	"Azúcar".
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	Dextrosa" o "glucosa".
Todos los tipos de caseinatos.	"Caseinatos".
Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.	"Manteca de cacao".
Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	"Frutas confitadas"

No obstante, lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

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

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

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).

2. Almidón(es) modificado(s).

La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: **"FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA"**.

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el parágrafo del presente artículo.

5.4. **Nombre y dirección**

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".

5.6. **Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;

b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:

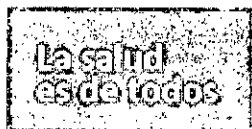
1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.
2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;

c) Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos;

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

1. "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.
2. "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.
3. "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).
4. "Vence" o su abreviatura (Ven.).
5. "Expira" o su abreviatura (Exp.).
6. "Consúmase antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;

Página 17



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

e) Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras:

1. "Consumir preferentemente antes de ...", cuando se indica el día.
2. "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos;

f) Las palabras prescritas en los literales d) y e) del presente numeral deberán ir acompañada de:

1. La fecha misma, o
2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha;

g) No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
2. Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
3. Vinagre.
4. Sal para consumo humano.
5. Azúcar sólido.
6. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
7. Goma de mascar.
8. Panela.

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

(...)"

De la misma forma, la Resolución 3168 de 2015 establece:

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

"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria — NSA, Permiso Sanitario — PSA o Registro Sanitario — RSA, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA— quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

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

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



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

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

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 del 2011, establece:

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

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

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

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

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

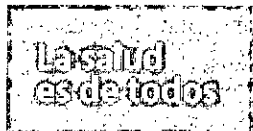
Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

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

1. Amonestación;
2. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
3. Decomiso de productos;
4. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
5. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

(...)"

Página 19



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 3.274.876, en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA URIBE L.H, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Fabricar, elaborar y/o producir derivados lácteos sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos del 21 de febrero de 2017, por cuanto:

1. Se observa suciedad en alrededores conformado por basuras, pastos altos, y en el interior hay equipos, canastillas, cama y utensilios en desuso a quien no realizan actividades de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidencia que la edificación no cuenta con protección contra plagas, animales domésticos ni personal ajeno al proceso, se encuentra abierta en la parte frontal y posterior no cuenta con angeos contra plagas en las ventanas que comunican al exterior. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No cuenta con proceso secuencial, la materia prima entra por el mismo sitio que entra el personal, en esta área se encuentran los servicios sanitarios, el proceso se ubica en el centro de la edificación siendo paso obligado para todas las actividades. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con programa ni procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre el manejo y calidad de agua y no se llevan los registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El agua utilizada en la planta es acopiada de nacimiento no es carácter potable, no existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, construido con materiales no sanitario, no es protegida, no es de capacidad suficiente para un día de trabajo, no se limpia y desinfecta periódicamente y no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta con trampa de grasas. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuenta con programa, ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con canecas para la recolección de residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se observa que no hay una adecuada recolección de los residuos sólidos, hay presencia de material orgánico como hojas en alrededores y desechos. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 5.2 y 5.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuenta con local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 5.3 y 5.4 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuenta con programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, en cuanto a control integrado de plagas con enfoque preventivo no se llevan los registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

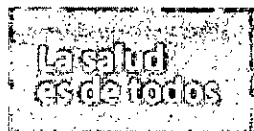


Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

14. Se observan heces de murciélagos, ratones y salamanquejas en áreas de producción. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No cuenta con dispositivos en buen estado, como medidas de control integral de plagas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuenta con programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se realiza inspección a las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan los registros. Se evidencian equipos con residuos de procesos anteriores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, utilizan higienizantes domésticos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No cuentan con sitio adecuado para los higienizantes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con sistemas adecuados para la limpieza de equipos y utensilios. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No cuenta con vestier. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
22. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual próximos a áreas de elaboración. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
23. La planta no cuenta con filtro sanitario. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
24. La planta no cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No cuentan con indumentaria para los visitantes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 1 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas. Incumpliendo lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
29. El sifón no cuenta con rejilla. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Las uniones son rectas. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
31. Los techos se observan sucios y en mal estado con lonas de material no sanitario. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
32. Las ventanas y puertas son en madera y presentan deterioro. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 4.2 y 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
33. Las ventanas que comunican al exterior no están provistas de malla anti - insecto. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No cuentan con procedimientos ni registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

- de conservación rechazos). Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No se llevan controles de uso de materias primas ni de insumos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 36. No demuestra que los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 824 y 835 de 2013. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 37. No cuenta con registro para estas actividades. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 38. No cuenta con un área exclusiva para los envases. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 39. No se tienen establecidos controles para el proceso, recepción de leche, no se cuentan con registros. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 40. No cuentan con los elementos necesarios para realizar las labores (sic) de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 41. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área no es exclusiva para este fin se hace en áreas de tránsito y cuarto de almacenamiento de producto terminado con deficiencias condiciones de limpieza y desinfección, techos y paredes en mal estado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 42. Los productos no se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 43. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos ni materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 44. No cuenta con control de entrada, salida y rotación de los productos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 45. El área designada se evidencia con paredes y techos en mal estado, deficientes condiciones de limpieza y desinfección, los refrigeradores empleados se evidencian en mal estado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 46. No se cuenta con procedimiento para los productos devueltos a la planta, no cuenta con el área, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 47. No cuenta con manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 48. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones conservación, etc.) ni de producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 49. No cuentan con planes de muestre ni cronograma de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 50. Los procesos de producción y control no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 51. No cuenta con manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) e equipos, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

52. No cuenta con programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 53. La planta no cuenta con los servicios de un laboratorio externo. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y rotular el producto "QUESO DOBLE CREMA POR 2.500 G MARCA LACTEOS LA URIBE L.H", sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 5109 de 2005, por cuanto:
1. Presenta tabla nutricional la cual no cuenta con soporte para declaración literal 8.4.2 numeral 8.4 Resolución 333 de 2011. No se ajusta su formato al capítulo VII resolución 333 de 2011. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara el nombre del alimento completo expresa con "queso doble crema". Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declara cultivo lácteo no se especifica qué tipo de cultivo emplea, utiliza suero ácido, no se encuentra la lista de ingredientes en orden decreciente. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declara fabricados por, ni nombre o razón social y dirección del fabricante. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declara condiciones de conservación. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.6 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Etiquetar y rotular el producto "QUESO DOBLE CREMA POR 2.500 G MARCA LACTEOS LA URIBE L.H", sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 333 de 2011, por cuanto:
1. No declara los nutrientes obligatorios, no se utiliza los formatos de la tabla. Incumpliendo lo dispuesto en el Capítulo VII de la Resolución 333 de 2011.
 2. Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional NO tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, de información de tablas o publicaciones, entre otros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 8.4.2 del numeral 8.4 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
- IV. Fabricar, procesar y rotular el producto: "QUESO DOBLE CREMA POR 2.500 G MARCA LACTEOS LA URIBE L.H" sin contar con Registro Sanitario. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- Resolución 2674 de 2013: Artículo 1. Artículo 6 numerales: 1.1; 1.3; 2.1; 2.2; 2.3; 2.7; 2.8; 3.1; 3.5; 4.2; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 6.1; 6.2; 6.3; 6.4; 6.5. Artículo 7 numerales: 1.4; 2.2; 3.1; 4.2; 5.1. Artículo 11. Artículo 13. Parágrafo 1. Artículo 14 numeral: 14. Artículo 16 numerales: 2 y 3. Artículo 17 numerales: 1; 2; 4; 5. Artículo 18 numerales: 1; 2; 6. Artículo 19 numerales: 1; 2; 3;

Página 23



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos”

4. Artículo 20 numeral: 6. Artículo 21. Artículo 22 numerales: 1; 2; 3. Artículo 23. Artículo 24. Artículo 25. Artículo 26 numerales: 1; 2; 3 y 4. Artículo 28 numerales: 1; 4; 6; 7. Artículo 37.

- Resolución 3168 de 2015, artículo 1.
- Resolución 5109 de 2005: Artículo 4 numeral 2; Artículo 5 numeral: 5.1: ordinal 5.1.1; numerales: 5.2; 5.4; 5.6; 5.8.
- Resolución 333 de 2011: Artículo 8 numeral 8.4: ordinal 8.4.2.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 3.274.876, en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA URIBE L.H; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: Formular cargos en contra del señor ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 3.274.876, en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA URIBE L.H; por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, elaborar y/o producir derivados lácteos sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos del 21 de febrero de 2017, por cuanto:
 1. Se observa suciedad en alrededores conformado por basuras, pastos altos, y en el interior hay equipos, canastillas, cama y utensilios en desuso a quien no realizan actividades de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia que la edificación no cuenta con protección contra plagas, animales domésticos ni personal ajeno al proceso, se encuentra abierta en la parte frontal y posterior no cuenta con angeos contra plagas en las ventanas que comunican al exterior. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No cuenta con proceso secuencial, la materia prima entra por el mismo sitio que entra el personal, en esta área se encuentran los servicios sanitarios, el proceso se ubica en el centro de la edificación siendo paso obligado para todas las actividades. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No cuenta con un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No cuenta con programa ni procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre el manejo y calidad de agua y no se llevan los registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. El agua utilizada en la planta es acopiada de nacimiento no es carácter potable, no existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, construido con materiales no sanitario, no es protegida, no es de capacidad suficiente para un día de trabajo,

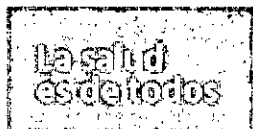


Administración

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

- no se limpia y desinfecta periódicamente y no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta con trampa de grasas. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No cuenta con programa, ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No cuentan con canecas para la recolección de residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Se observa que no hay una adecuada recolección de los residuos sólidos, hay presencia de material orgánico como hojas en alrededores y desechos. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 5.2 y 5.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No cuenta con local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 5.3 y 5.4 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. No cuenta con programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, en cuanto a control integrado de plagas con enfoque preventivo no se llevan los registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. Se observan heces de murciélagos, ratones y salamanquejas en áreas de producción. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. No cuenta con dispositivos en buen estado, como medidas de control integral de plagas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No cuenta con programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No se realiza inspección a las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan los registros. Se evidencian equipos con residuos de procesos anteriores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, utilizan higienizantes domésticos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No cuentan con sitio adecuado para los higienizantes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 20. No cuentan con sistemas adecuados para la limpieza de equipos y utensilios. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. No cuenta con vestier. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual próximos a áreas de elaboración. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. La planta no cuenta con filtro sanitario. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. La planta no cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

25. No cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No cuentan con indumentaria para los visitantes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 1 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas. Incumpliendo lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
29. El sifón no cuenta con rejilla. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Las uniones son rectas. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
31. Los techos se observan sucios y en mal estado con lonas de material no sanitario. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
32. Las ventanas y puertas son en madera y presentan deterioro. Incumpliendo lo dispuesto en los ordinales 4.2 y 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
33. Las ventanas que comunican al exterior no están provistas de malla anti – insecto. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No cuentan con procedimientos ni registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación rechazos). Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No se llevan controles de uso de materias primas ni de insumos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
36. No demuestra que los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 824 y 835 de 2013. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No cuenta con registro para estas actividades. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No cuenta con un área exclusiva para los envases. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No se tienen establecidos controles para el proceso, recepción de leche, no se cuentan con registros. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No cuentan con los elementos necesarios para realizar las labores (sic) de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
41. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área no es exclusiva para este fin se hace en áreas de tránsito y cuarto de almacenamiento de producto terminado con deficiencias condiciones de limpieza y desinfección, techos y paredes en mal estado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
42. Los productos no se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
43. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos ni materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.



Oficina Principal

AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

44. No cuenta con control de entrada, salida y rotación de los productos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 45. El área designada se evidencia con paredes y techos en mal estado, deficientes condiciones de limpieza y desinfección, los refrigeradores empleados se evidencian en mal estado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 46. No se cuenta con procedimiento para los productos devueltos a la planta, no cuenta con el área, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 47. No cuenta con manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 48. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones conservación, etc.) ni de producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 49. No cuentan con planes de muestre ni cronograma de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 50. Los procesos de producción y control no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 51. No cuenta con manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) e equipos, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 52. No cuenta con programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 53. La planta no cuenta con los servicios de un laboratorio externo. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y rotular el producto "QUESO DOBLE CREMA POR 2.500 G MARCA LACTEOS LA URIBE L.H", sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 5109 de 2005, por cuanto:
- a. Presenta tabla nutricional la cual no cuenta con soporte para declaración literal 8.4.2 numeral 8.4 Resolución 333 de 2011. No se ajusta su formato al capítulo VII resolución 333 de 2011. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 - b. No declara el nombre del alimento completo expresa con "queso doble crema". Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 - c. Declara cultivo lácteo no se especifica qué tipo de cultivo emplea, utiliza suero ácido, no se encuentra la lista de ingredientes en orden decreciente. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 - d. No declara fabricados por, ni nombre o razón social y dirección del fabricante. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 - e. No declara condiciones de conservación. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 5.6 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



**AUTO No. 2019015117
(9 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605795 y se trasladan cargos"

- III. Etiquetar y rotular el producto "QUESO DOBLE CREMA POR 2.500 G MARCA LACTEOS LA URIBE L.H", sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 333 de 2011, por cuanto:
- a. No declara los nutrientes obligatorios, no se utiliza los formatos de la tabla. Incumpliendo lo dispuesto en el Capítulo VII de la Resolución 333 de 2011.
 - b. Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional NO tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, de información de tablas o publicaciones, entre otros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 8.4.2 del numeral 8.4 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
- IV. Fabricar, procesar y rotular el producto: "QUESO DOBLE CREMA POR 2.500 G MARCA LACTEOS LA URIBE L.H" sin contar con Registro Sanitario. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente el presente acto administrativo al señor ALECSIS LEANDRO HERRERA SANTIAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 3.274.876, o a su apoderado debidamente constituido, conforme a lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana B. Montero R.
Revisó: María Lina Peña C.