



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000916 De 14 de Junio de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	AUTO No. 2019006627
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201603872
EN CONTRA DE:	JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA PRADERA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	6 de Junio 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 **17 JUN 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. 2019006627 NO procede recurso alguno.

SEBASTIÁN OSORIO HERNÁNDEZ

Coordinador Grupo de Plantas, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios copia a doble cara integra del Auto N° 2019006627 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603872.

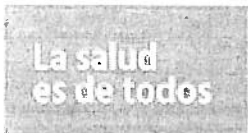
CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA el, _____ siendo las 5 PM,

SEBASTIÁN OSORIO HERNÁNDEZ

Coordinador Grupo de Plantas, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MLMR.

Página 1



AUTO No. 2019006627

(6 de Junio de 2019)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872”**

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 JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA PRADERA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 28 de Septiembre del 2016, mediante oficio N°705-2204-16 radicado con el número 16103084 el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento LACTEOS LA PRADERA, propiedad del señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 (folio 1).
2. A folio 4 al 20, se evidencia acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 22 de Septiembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA identificado con cédula de ciudadanía N°98522416, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias, que como consecuencia de lo anterior se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, en virtud de los siguientes incumplimientos:

ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACION	OBSERVACIONES
----------------------	--------------	---------------

2.3.- MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (BASURAS)

2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el deposito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse) adecuadamente ubicado, identificado protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento.	0	No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos solidos. Disponen los residuos en canecas sin protección ni identificación ubicadas en el patio de parqueo de vehículos de transporte de leche cruda.
2.3.5	De generarse residuos peligrosos la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición.	0	La planta no cuenta con caracterización.

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCION

2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas, técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección	0	No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido, y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados, y clasificados	0	Almacenan los productos en puntos de venta sin ningún tipo de protección ni identificación.



AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"

2.5.5.	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.	0	No se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1 PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	0	No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos).
4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
4.1. DISEÑO Y CONSTRUCCION			
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos son redondeadas y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	0	Las uniones entre las paredes y entre estas y el piso no son redondeadas.
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	0	Las lámparas no son de seguridad
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con la resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012	0	No cuenta con documentación que certifique que todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012
4.2.7	Los quipos donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registros de variables del proceso(termómetros, termógrafos, ph-metros, etc)	0	No cuentan con equipos no con instrumentos de medición.
5.- REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION			
5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
5.1.3.	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos	0	No realizan pruebas de plataforma para la recepción de la leche cruda y tampoco realizan inspección antes de su uso. (artículo 25 Decreto 616/2006) tampoco realizan inspección antes de su uso de los demás insumos.
5.1.4	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	0	No cuenta con sistema de enfriamiento y almacenamiento de leche cruda
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	0	No cuenta con sistema de almacenamiento de leche cruda y almacén los demás insumos en el punto de venta junto con



“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872”

			objetos en desuso u motocicleta,
5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE			
5.4.3.	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario.	0	La planta no garantiza la trazabilidad de los productos ni de las materias primas en todas las etapas del proceso.
5.6 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO			
5.5.1.	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	0	No se lleva control de entrada, salida y rotación de los productos.
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final	0	La planta no cuenta con políticas claras establecidas para el manejo de los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE			
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc, y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso.	0	No cuenta con procedimientos, no registros de las condiciones de transporte de los productos.
6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
6.1. SISTEMAS DE CONTROL			
6.1.1.	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	0	No existen manuales catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar productos.
6.1.3.	Se cuenta con planes de muestreo.	0	No se cuenta con plan de muestreo
6.1.4.	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos durante el tiempo requerido para el proceso	0	No cuenta con profesional o técnico idóneo.
6.2.- LABORATORIO			
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO)	NO	No cuenta con laboratorio propio para análisis
6.2.2.	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	0	No cuenta Laboratorio externo.

3. A folio 21 al 24 del expediente, se encuentra Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados del 22 de septiembre de 2017, al producto: QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLECREMA POR 500G Evidenciándose los siguientes incumplimientos:

Articulo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
----------------------	-------------------------	--------	--------------	--------------	---------------



AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872”

5.2	LISTA DE INGREDIENTES: Deber estar precedida por el término "ingrediente" y aparecer en orden decreciente		0		Declara adición de cultivos lácteos y no los adiciona. No declara el origen de la especie de la leche.
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA se debe declarar en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)		0		Declara la expresión " peso al empacar" y no están en sistema internacional de unidades.
6	El nombre del producto y el contenido neto aparece en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005.		0		El tamaño de la letra del contenido neto está por debajo de lo establecido por la normatividad.
5.4.	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacado, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse , nombre o razón social y dirección del importador		0		No declara la dirección del fabricante
5.1.1	IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc) acompañada de la palabra "lote" o la letra "L" se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de		0		No declara Lote
5.6	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION: Cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e		0		El marcado de la fecha de vencimiento no se realiza seguido de la expresión vence. Lo hace en un extremo del envase.



“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872”

	indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial....				
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO. Instrucciones necesarias para modo de empleo.		0		No declara instrucciones necesarias para modo de empleo.
	Cumple con las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.		0		No cuenta con la leyenda obligatoria de declaración de contenido de lactosa.

4. En virtud de lo anterior, profesionales de este Instituto aplicaron la medida sanitaria de seguridad de fecha 22 de septiembre de 2016, en el establecimiento dedicado a la elaboración de productos lácteos propiedad del señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416, consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, en el Acta se estableció lo siguiente:

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

Al realizar recorrido por el establecimiento en mención se observa la siguiente situación sanitaria:

1. En la parte trasera de la planta donde ingresan los vehículos transportadores de leche cruda y en la terraza se observa deterioro en pisos y paredes con humedad y formación de moho, acumulación de escombros, disposición de residuos sólidos sin protección, aguas estancadas. También se observan objetos en desuso en el punto de venta ubicado al ingreso del establecimiento.
2. Se observa aberturas sin protección en:
 - a) Tejas entre estas y las paredes
 - b) En el techo del área de hilado, el cual cuenta con canoa y bajante sin continuidad, descargando las aguas lluvias al área de proceso.
 - c) Ventana que comunica con segundo nivel ubicada en la parte superior de la cava
 - d) Puerta de ingreso al área de producción desde patio de parqueo de vehículos transportadores de leche, además permanece abiertas.
 - e) Puerta de ingreso a la plataforma de recibo de leche, además permanecen abiertas
 - f) Excusas de vaciado de la leche en plataforma de recibo, además permanecen abiertas.
5. La planta capta agua de un pozo profundo, no cuenta con permiso de captación emitido por la autoridad ambiental, ni cuenta con caracterización de la misma; cuenta con un sistema de tratamiento de agua para la cual no presentan registros de mantenimiento. No cuenta con análisis de laboratorio físicoquímico y microbiológico que certifique la calidad del agua. No se lleva control de cloro residual.
6. La planta cuenta con un pozo profundo construido en mampostería al que no se pudo acceder ya que encima de su abertura se encuentra un tanque reservorio difícil de mover. Este tanque reservorio es de acero inoxidable y se observa suciedad en su interior. También cuenta con un tanque plástico de capacidad de 2.000 litros ubicado en la terraza de circulación no continua con acumulación de suciedad. Ninguno de los tanques esta identificado y no se llevan registros de limpieza.



AUTO No. 2019006627

(6 de Junio de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872”***

7. *El bajante de recolección de aguas lluvias no se encuentra conectado técnicamente al sistema de alcantarillado y descarga las aguas en el piso del área de hilado.*
8. *No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Disponen los residuos en canecas sin protección ni identificación ubicadas en el patio de parqueo de vehículos de transporte de leche cruda.*
9. *Se observan insectos voladores en área de proceso y telarañas en el vestidor*
10. *El programa de limpieza y desinfección y los procedimientos están desactualizados y no ejecutan conforme a lo previsto. Los POES no incluyen todas las áreas, equipos, utensilios y superficies. No llevan registros.*
11. *No se tiene claramente definidos los productos utilizados para la limpieza y desinfección: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.*
12. *Almacenan los productos para la limpieza y desinfección en punto de venta sin ningún tipo de protección ni identificación.*
13. *NO se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.*
14. *No cuenta con sistema de secado de manos.*
15. *No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en áreas de recepción de leche, acidificación y cuajado, hilado, moldeo y empaque*
16. *Se observa operario con ropa de calle realizando actividades de fabricación. El operario que realiza empaque de quesadillo y atiende el punto de venta no cuenta con uniforme completo y labora en pantaloneta y zapato abierto. No se evidencia la realización de la actividad de higienización de manos. Se observa operario sin malla realizando actividades de elaboración de producto. El operario que realiza la recepción de la leche cruda realiza las demás actividades en el interior del establecimiento sin cambiarse de ropa*
17. *Se observa soldaduras sin pulir: tinajas de recibo y almacenamiento de leche cruda y moldes de formado. Utilizan recipientes de segundo uso para el desasuero. Se observa oxidación e utensilios para la limpieza de las pailas. Las mesas de trabajo presentan soporte en la parte inferior interna en madera las bases se encuentran con desprendimiento de pintura y oxidación.*
18. *No cuentan instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso, no llevan registros.*
19. *La tubería de desagüe del evaporador del equipo frío no se encuentran conectados técnicamente al sistema de alcantarillado, el residuo líquido cae constantemente a balde plástico ubicado en el interior de la cava. Presenta oxidación en las paredes, pisos y puertas tanto en el interior como en el exterior. Además hay oxidación en el evaporador. El empaque de la puerta se encuentra deteriorado. No se llevan registros de temperatura.*
20. *No se realizan pruebas de plataforma para la recepción de la leche cruda y tampoco realizan inspección antes de su uso.*
21. *No cuentan con sistema de enfriamiento y almacenamiento de leche cruda*
22. *No cuenta con registros para la inspección de envase y empaque antes de su uso*
23. *La planta no garantiza la trazabilidad de los productos, ni de las materias primas en todas las etapas de proceso.*
24. *No se cuenta con planes de muestreo*
25. *No cuenta con profesional o técnico idóneo. (...)*

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 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; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.



De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha 23 de Septiembre de 2016, En las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de productos lácteos, propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°72256736 se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

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

Artículo 2. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicaran 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 sustituya.

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

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

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

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

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

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

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



AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"

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

CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS

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

ARTÍCULO 6o. 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.

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.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por 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 realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.2. 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. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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



6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.2. 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.

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

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

1. PISOS Y DRENAJES

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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

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

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

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

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

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

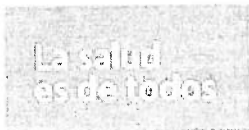
6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

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

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

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

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



AUTO No. 2019006627

(6 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"***

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

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

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

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

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

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

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

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5100 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.

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

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"**

los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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 los 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.

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

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

En cuanto al Decreto 616 de 2006, este señala:

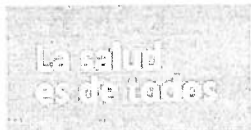
ARTÍCULO 1o .- OBJETO. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animalesbovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

ARTÍCULO 2o .- CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante el presente decreto se aplican a: 1. La leche, obtenida de animales de la especie bovina, bufalina y caprina destinada a la producción de la misma, para consumo humano. 2. Todos los establecimientos donde se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice y expendan leche destinada para consumo humano en el territorio nacional. 3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de leche.

ARTÍCULO 24.- EQUIPO MÍNIMO EN LA RECEPCIÓN DE LA LECHE. La plataforma para la recepción de leche, deberá disponer como mínimo del siguiente equipo: 1. Transportador de cantinas, mecánico o de rodillo, si se utiliza la recolección de leche en cantinas. 2. Báscula para pesar la leche o tanque de recibo de leche. 3. Bomba para pasar la leche al proceso de enfriamiento inicial. 4. Equipo para enfriamiento, con capacidad apropiada, de acuerdo con la velocidad de recepción de leche que permita su enfriamiento, previamente al proceso de higienización."

Ahora bien, la Resolución 5109 de 2005 establece:

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



AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872”

ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

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

5.2. Lista de ingredientes

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

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

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 reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, 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 alérgeno 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 alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno 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:

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) En volumen, para los alimentos líquidos;

b) En peso, para los alimentos sólidos;

c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

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



5.4. 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".

5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

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;

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.

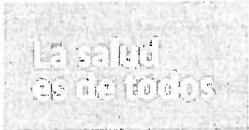
4. Sal para consumo humano.

5. Azúcar sólido.

6. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.

7. Goma de mascar.

8. Panela.



AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"

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.

5.7 Instrucciones para el uso

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

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

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

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

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

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, algunas de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979, artículo 577, el cual señala:

Artículo 577º.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a) Amonestación;
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c) Decomiso de productos;
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

La Resolución 2674 de 2013, por su parte señala:

Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan."

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

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

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



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"**

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

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA PRADERA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, al:

1. Fabricar y/o procesar derivados lácteos (QUESO FRESCO GRASO-SEMIDURO DOBLECREMA), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 22 de septiembre de 2016, especialmente por cuanto:
 1. En la parte trasera de la planta donde ingresan los vehículos transportadores de leche cruda y en la terraza se observa deterioro en pisos y paredes con humedad y formación de moho, acumulación de escombros, disposición de residuos sólidos sin protección, aguas estancadas. También se observan objetos en desuso en el punto de venta ubicado al ingreso del establecimiento. Incumpliendo numeral 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se observa aberturas sin protección en:
 - a) Tejas entre estas y las paredes
 - b) En el techo del área de hilado, el cual cuenta con canoa y bajante sin continuidad, descargando las aguas lluvias al área de proceso.
 - c) Ventana que comunica con segundo nivel ubicada en la parte superior de la cava
 - d) Puerta de ingreso al área de producción desde patio de parqueo de vehículos transportadores de leche, además permanece abiertas.
 - e) Puerta de ingreso a la plataforma de recibo de leche, además permanecen abiertas
 3. Excusas de vaciado de la leche en plataforma de recibo, además permanecen abiertas Incumpliendo numeral 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. La planta capta agua de un pozo profundo, no cuenta con permiso de captación emitido por la autoridad ambiental, ni cuenta con caracterización de la misma; cuenta con un sistema de tratamiento de agua para la cual no presentan registros de mantenimiento. No cuenta con análisis de laboratorio físicoquímico y microbiológico que certifique la calidad del agua. No se lleva control de cloro residual. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. La planta cuenta con un pozo profundo construido en mampostería al que no se pudo acceder ya que encima de su abertura se encuentra un tanque reservorio difícil de mover. Este tanque reservorio es de acero inoxidable y se observa suciedad en su interior. También cuenta con un tanque plástico de capacidad de 2.000 litros ubicado en la terraza de circulación no continua con acumulación de suciedad. Ninguno de los tanques está identificado y no se llevan registros de limpieza. Incumpliendo numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. El bajante de recolección de aguas lluvias no se encuentra conectado técnicamente al sistema de alcantarillado y descarga las aguas en el piso del área de hilado. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Disponerlos residuos en canecas sin protección ni identificación ubicadas en el patio de parqueo de vehículos de transporte de leche cruda. Incumpliendo numeral 5.3 y 5.4 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



8. Se observan insectos voladores en área de proceso y telarañas en el vestidor. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. El programa de limpieza y desinfección y los procedimientos están desactualizados y no ejecutan conforme a lo previsto. Los POES no incluyen todas las áreas, equipos, utensilios y superficies. No llevan registros. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No se tiene claramente definidos los productos utilizados para la limpieza y desinfección: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Almacenan los productos para la limpieza y desinfección en punto de venta sin ningún tipo de protección ni identificación. Incumpliendo numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. NO se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. Incumpliendo numeral 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. No cuenta con sistema de secado de manos. Incumpliendo numeral 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en áreas de recepción de leche, acidificación y cuajado, hilado, moldeo y empaque. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. Se observa operario con ropa de calle realizando actividades de fabricación. El operario que realiza empaque de quesadillo y atiende el punto de venta no cuenta con uniforme completo y labora en pantaloneta y zapato abierto. No se evidencia la realización de la actividad de higienización de manos. Se observa operario sin malla realizando actividades de elaboración de producto. El operario que realiza la recepción de la leche cruda realiza las demás actividades en el interior del establecimiento sin cambiarse de ropa. Incumpliendo artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. Se observa soldaduras sin pulir: tinas de recibo y almacenamiento de leche cruda y moldes de formado. Utilizan recipientes de segundo uso para el desasuero. Se observa oxidación e utensilios para la limpieza de las pailas. Las mesas de trabajo presentan soporte en la parte inferior interna en madera las bases se encuentran con desprendimiento de pintura y oxidación. Incumpliendo el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No cuentan instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso, no llevan registros. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. La tubería de desagüe del evaporador del equipo frio no se encuentran conectados técnicamente al sistema de alcantarillado, el residuo liquido cae constantemente a balde plástico ubicado en el interior de la cava. Presenta oxidación en las paredes, pisos y puertas tanto en el interior como en el exterior. Además hay oxidación en el evaporador. El empaque de la puerta se encuentra deteriorado. No se llevan registros de temperatura. Incumpliendo numeral 1.2 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No se realizan pruebas de plataforma para la recepción de la leche cruda y tampoco realizan inspección antes de su uso. Incumpliendo el artículo 25 del Decreto 616 de 2006.
 20. No cuentan con sistema de enfriamiento y almacenamiento de leche cruda. Incumpliendo el artículo 24 del Decreto 616 de 2006.
 21. No cuenta con registros para la inspección de envase y empaque antes de su uso. Incumpliendo numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos, ni de las materias primas en todas las etapas de proceso. Incumpliendo numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. No se cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. No cuenta con profesional o técnico idóneo. Incumpliendo el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Fabricar, etiquetar y rotular el producto: "QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLECREMA POR 500G" sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 así:



La salud
es de todos

AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"**

1. Declara adición de cultivos lácteos y no los adiciona. No declara el origen de la especie de la leche. Incumpliendo numeral 5.2 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Declara la expresión "peso al empaquetar" y no están en sistema internacional de unidades. Incumpliendo numeral 5.3 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. El tamaño de la letra del contenido neto está por debajo de lo establecido por la normatividad. Incumpliendo numeral 6 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara la dirección del fabricante. Incumpliendo numeral 5.4 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No declara Lote. Incumpliendo numeral 5.5.1 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
6. El marcado de la fecha de vencimiento no se realiza seguido de la expresión vence. Lo hace en un extremo del envase. Incumpliendo numeral 5.6 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
7. No declara instrucciones necesarias para modo de empleo. Incumpliendo numeral 5.7 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículos 1; 2; 5; 6 numerales 1.1, 1.3, 2.1, 2.7, 2.8, 3.1, 3.5, 4.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 6.5; 7 numerales 1.2, 1.3, 9; 10 numerales 3; 13; 17 numeral 2 Y 4; 19 numeral 2 y 3; 24; 26 numerales 1, 2, 3; 28 numeral 7.

Resolución 5109 de 2005:

Artículo 5 numerales 5.2, 5.3, 5.4, 5.5.1, 5.6, 5.7 y 6

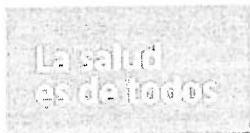
En mérito de lo expuesto, LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en uso de sus facultades legales

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA PRADERA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos contra del señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 en calidad de propietario del establecimiento LACTEOS LA PRADERA, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

1. Fabricar y/o procesar derivados lácteos (QUESO FRESCO GRASO-SEMIDURO DOBLECREMA), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 22 de septiembre de 2016, especialmente por cuanto:
 1. En la parte trasera de la planta donde ingresan los vehículos transportadores de leche cruda y en la terraza se observa deterioro en pisos y paredes con humedad y formación de moho, acumulación de escombros, disposición de residuos sólidos sin protección, aguas estancadas. También se observan objetos en desuso en el punto de venta ubicado al ingreso del establecimiento. Incumpliendo numeral 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se observa aberturas sin protección en:
 - a) Tejas entre estas y las paredes



AUTO No. 2019006627

(6 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"***

- b) En el techo del área de hilado, el cual cuenta con canoa y bajante sin continuidad, descargando las aguas lluvias al área de proceso.
- c) Ventana que comunica con segundo nivel ubicada en la parte superior de la cava
- d) Puerta de ingreso al área de producción desde patio de parqueo de vehículos transportadores de leche, además permanece abiertas.
- e) Puerta de ingreso a la plataforma de recibo de leche, además permanecen abiertas
3. Excusas de vaciado de la leche en plataforma de recibo, además permanecen abiertas Incumpliendo numeral 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. La planta capta agua de un pozo profundo, no cuenta con permiso de captación emitido por la autoridad ambiental, ni cuenta con caracterización de la misma; cuenta con un sistema de tratamiento de agua para la cual no presentan registros de mantenimiento. No cuenta con análisis de laboratorio fisicoquímico y microbiológico que certifique la calidad del agua. No se lleva control de cloro residual. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. La planta cuenta con un pozo profundo construido en mampostería al que no se pudo acceder ya que encima de su abertura se encuentra un tanque reservorio difícil de mover. Este tanque reservorio es de acero inoxidable y se observa suciedad en su interior. También cuenta con un tanque plástico de capacidad de 2.000 litros ubicado en la terraza de circulación no continua con acumulación de suciedad. Ninguno de los tanques está identificado y no se llevan registros de limpieza. Incumpliendo numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El bajante de recolección de aguas lluvias no se encuentra conectado técnicamente al sistema de alcantarillado y descarga las aguas en el piso del área de hilado. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Disponerlos residuos en canecas sin protección ni identificación ubicadas en el patio de parqueo de vehículos de transporte de leche cruda. Incumpliendo numeral 5.3 y 5.4 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observan insectos voladores en área de proceso y telarañas en el vestidor. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El programa de limpieza y desinfección y los procedimientos están desactualizados y no ejecutan conforme a lo previsto. Los POES no incluyen todas las áreas, equipos, utensilios y superficies. No llevan registros. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se tiene claramente definidos los productos utilizados para la limpieza y desinfección: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Almacenan los productos para la limpieza y desinfección en punto de venta sin ningún tipo de protección ni identificación. Incumpliendo numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
12. NO se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. Incumpliendo numeral 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuenta con sistema de secado de manos. Incumpliendo numeral 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en áreas de recepción de leche, acidificación y cuajado, hilado, moldeo y empaque. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa operario con ropa de calle realizando actividades de fabricación. El operario que realiza empaque de quesadillo y atiende el punto de venta no cuenta con uniforme completo y labora en pantaloneta y zapato abierto. No se evidencia la realización de la actividad de higienización de manos. Se observa operario sin malla realizando actividades de elaboración de producto. El operario que realiza la recepción de la leche cruda realiza las demás actividades en el interior del establecimiento sin cambiarse de ropa. Incumpliendo artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Se observa soldaduras sin pulir: tinas de recibo y almacenamiento de leche cruda y moldes de formado. Utilizan recipientes de segundo uso para el desasuero. Se observa oxidación e

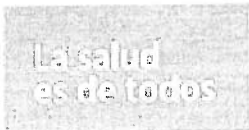


- utensilios para la limpieza de las pailas. Las mesas de trabajo presentan soporte en la parte inferior interna en madera las bases se encuentran con desprendimiento de pintura y oxidación. Incumpliendo el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No cuentan instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso, no llevan registros. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. La tubería de desagüe del evaporador del equipo frío no se encuentran conectados técnicamente al sistema de alcantarillado, el residuo líquido cae constantemente a balde plástico ubicado en el interior de la cava. Presenta oxidación en las paredes, pisos y puertas tanto en el interior como en el exterior. Además hay oxidación en el evaporador. El empaque de la puerta se encuentra deteriorado. No se llevan registros de temperatura. Incumpliendo numeral 1.2 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No se realizan pruebas de plataforma para la recepción de la leche cruda y tampoco realizan inspección antes de su uso. Incumpliendo el artículo 25 del Decreto 616 de 2006.
 20. No cuentan con sistema de enfriamiento y almacenamiento de leche cruda. Incumpliendo el artículo 24 del Decreto 616 de 2006.
 21. No cuenta con registros para la inspección de envase y empaque antes de su uso. Incumpliendo numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos, ni de las materias primas en todas las etapas de proceso. Incumpliendo numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. No se cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. No cuenta con profesional o técnico idóneo. Incumpliendo el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Fabricar, etiquetar y rotular el producto: "QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLECREMA POR 500G" sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 así:
1. Declara adición de cultivos lácteos y no los adiciona. No declara el origen de la especie de la leche. Incumpliendo numeral 5.2 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declara la expresión "peso al empacar" y no están en sistema internacional de unidades. Incumpliendo numeral 5.3 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. El tamaño de la letra del contenido neto está por debajo de lo establecido por la normatividad. Incumpliendo numeral 6 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declara la dirección del fabricante. Incumpliendo numeral 5.4 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declara Lote. Incumpliendo numeral 5.5.1 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. El marcado de la fecha de vencimiento no se realiza seguido de la expresión vence. Lo hace en un extremo del envase. Incumpliendo numeral 5.6 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 7. No declara instrucciones necesarias para modo de empleo. Incumpliendo numeral 5.7 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente la presente decisión, al señor JAIME ALBERTO RESTREPO PARRA, identificado con cédula de ciudadanía N°98522416 y/o a su apoderado, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/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



AUTO No. 2019006627
(6 de Junio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603872"

de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO QUINTO.- Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana Fragosó
Revisó: Sebastián Osorio