



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001330 De 20 de Septiembre de 2019

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

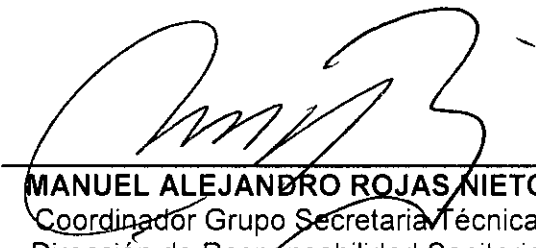
AUTO DE INICIO Y TRASLADO	2019011141
PROCESO SANCIONATORIO	201603915
EN CONTRA DE:	FLOR ESMIRO JUNCA VALERO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	11 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 23 SEP 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. 2019011141 NO procede recurso alguno.

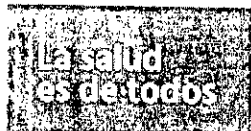

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo Secretaria Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019011141 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603915.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo Secretaria Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: LDFM
Revisó: MRN
Grupo PBA



AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603915"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, propietario del centro de acopio de leche, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 710-1942-16 radicado con el número 16125190 de fecha 22 de noviembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo GTTCO3, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, propietario del centro de acopio (Folio 1).
2. A folios 4 al 14 del expediente se encuentra Acta de Control Sanitario de fecha 18 de noviembre del 2016 realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, la situación sanitaria evidenciada fue la siguiente:

"ASPECTOS A VERIFICAR:

2.- INSTALACIONES SANITARIAS

2.2 Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc).

3. INSTALACIONES FÍSICAS

3.4. Las tuberías que conducen la leche están identificadas y se indica el flujo del caudal.

4.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

4.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.

4.1.2 El tanque de almacenamiento de agua tiene capacidad suficiente y está construido de material apto para su propósito, evita filtraciones (drenajes) hacia adentro, presenta entrada de abastecimiento por encima del rebosado y está debidamente tapado para evitar acceso de animales o plagas.

4.1.4. Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua y se ejecutan según lo previsto.

4.1.5. Existen parámetros de calidad para el agua potable.

4.1.6. Se dispone de registros de laboratorio que verifican la calidad del agua.

4.1.7 Existe control diario del cloro residual y se llevan registros.

4.1.8. Existe control bacteriológico sobre el agua potable y se encuentra el respectivo reporte.

4.1.9. El agua utilizada en el centro de acopio es potable.

(...)

4.3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS (BASURAS).

4.3.1. Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes con tapa para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras.

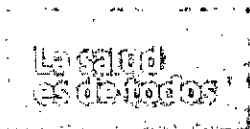
4.3.3. Después de desocupados los recipientes se lavan antes de ser colocados en el sitio respectivo.

4.3.4. Existe un sitio adecuado para la disposición temporal de los residuos sólidos, y los mismos están protegidos de manera que no generan riesgo de contaminación

4.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

4.4.2. Existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección y se ejecutan según lo programado.

4.4.5. Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores.



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"***

4.4.6 Todos los acoplamientos de las tuberías son debidamente limpiados y desinfectados, según procedimiento estandarizado de limpieza y desinfección.

4.5. CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

4.5.1. Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme a lo previsto.

4.5.4. Existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos para el control de plagas.

4.5.6. No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.

(...)

5.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

5.2.1. Existe un Programa escrito de Capacitación de educación sanitaria y se ejecuta según lo previsto.

5.2.2. Existen programas y actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros.

5.2.4. Los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad, son apropiados.

5.2.5. Los letreros alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc., son adecuados.

5.3 SALUD OCUPACIONAL

5.3.1 Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, barandas, etc)

6.- CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO.

6.1. HIGIENE LOCATIVA

6.1.8 Existe un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas y la preparación de las soluciones cumplen con lo establecido en las fichas técnicas de los productos.

6.2.- EQUIPOS Y UTENSILIOS

6.2.7. Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos

6.2.10 Los instrumentos de medición disponen de procedimientos estrictos para su calibración y se encuentran debidamente calibrados.

(...)

6.3 RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE

6.3.2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

6.3.2.4. Existen procedimientos escritos para control de la leche donde se señalan las especificaciones de calidad con conceptos de aceptación y rechazo.

(...)

8.2. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS.

8.2.1. El centro de acopio tiene políticas claramente definidas y escritas de calidad.

8.2.2. Se dispone de ficha técnicas de la leche en donde se incluyen criterios de aceptación, liberación o rechazo.

8.2.4 Existen manuales de las técnicas de rutina para análisis fisicoquímico, microbiológico y organoléptico, a disposición del personal de laboratorio.

8.3 CONDICIÓN DEL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD

8.3.1 Existe un programa escrito de capacitación de toma de muestras para análisis de laboratorio.
(.....)

8.4 PRUEBAS DE LABORATORIO.

8.4.2. Se realiza control de temperatura en las etapas (recepción, almacenamiento y despacho) de la leche. NO



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"**

- 8.4.3 se realiza prueba de control de densidad NO
- 8.4.5. Se realiza pruebas de adulterantes (almidones, suero láctico, cloruros, azúcares, etc.)
- 8.4.6 Se realiza prueba de neutralizante. NO
- 8.4.7. Se realiza prueba de conservantes. NO.
- 8.4.8. Se realiza prueba de detención de antibióticos. NO
- 8.4.9 se realiza Lactometría o crioscopia. NO
- 8.4.10. Se realiza recuento de microorganismos mesofilos UFC/ml. NO
- 8.4.11. "Se realizan las pruebas de laboratorio para la liberación de la leche acorde con los parámetros establecidos en la legislación sanitaria vigente. NO
(.....)

3. En virtud de la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones del establecimiento CENTRO DE ESTACION DE ACOPIO DE LECHE propiedad del señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, de fecha 18 de noviembre de 2016, los funcionarios que realizaron la visita procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (folios 15 al 17)

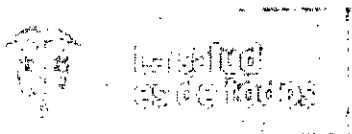
"DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO"

El establecimiento Centro. De Estación de Acopio De leche Santiago De La Selva — Valparaíso. Cc. 192313162 dedicado al acoplo y enfriamiento de leche cruda; se encuentra ubicado en el centro Poblado de la Inspección de Santiago de la Selva municipio da Valparaíso (Caquetá). El acceso al establecimiento se realiza por calle Sin pavimentar. La planta es de un solo rival. La entrada al área de recepción de la leche se realiza por puerta protegida con malla, al lado izquierdo se ubica un área donde se encuentra un casillero separado por cortina plástica del estante donde se almacenan los productos de aseo y limpieza de la planta en esta zona se evidencia presencia de plagas (arañas) y en deficientes condiciones de limpieza al lado derecho se ubica el lavamanos el cual es de accionamiento manual en el área destinada para la recepción almacenamiento y enfriamiento de la leche se ubican dos (2) tanques los cuales no se encuentran identificados ni se indica su capacidad, los mieles, cuentan con termómetro para verificar la temperatura desde el exterior. El servicio sanitario se ubica en la parte posterior de la planta y para acceder a ellos se debe salir de la Planta y transitar por la habitación contigua la cual se evidencia en deficientes condiciones de orden y limpieza observa acumulación de elementos en desuso como sillas plásticas, tejas de zinc, tuberías, galones para almacenamiento de combustibles y tuberías de plástico. El tanque de agua se encuentra ubicado sobre el servicio sanitario es de concreto y se evidencia sin tapa.

Al llegar a el establecimiento centro de estación de acopio de leche Santiago de la selva valparaíso Cc. 19.239.162, los funcionarios del Invima fueron atendidos por el señor (a) Floresmiro Junca Valero identificado (a) con c.c.NO. 19.239.162 de Bogotá, en calidad de propietario a quien se le hace entrega del auto comisorio u se le explicó los objetivos de la visita después de esta reunión de apertura se procede a realizar un recorrido por las instalaciones de la planta de producción para dar cumplimiento con el objetivo de la visita encontrándose y evidenciándose la siguiente situación sanitaria relacionada con la inocuidad del producto registrada en el acta de inspección sanitaria a centros de acopio de leche de fecha 18 de noviembre de 2016.

1. Ítem. 4.1.2. El tanque de almacenamiento de agua tiene capacidad suficiente y está construido de material apto para su propósito, evita filtraciones (drenajes) hacia adentro presenta entrada de abastecimiento por encima del rebosadero y está debidamente tapado para evitar acceso de animales o plagas. Observación. Se observa que el tanque no se encuentra identificado con su capacidad, no cuenta con tapa y durante la visita se evidenció un ave de rapiña en una pared del mismo. Incumpliendo el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Ítem 4.1.4. Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua y se ejecutan según lo previsto. Observación. Se evidencia que no cuentan con ningún procedimiento. Incumpliendo el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 3



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915”***

3. *Ítem 4.1.9. El agua utilizada en el centro de acopio es potable. Observación: En el momento de la visita se realizó una determinación de cloro en la red de agua de la planta por parte de la empresa donde se evidencio que el agua no contenía cloro. No se evidencian resultados de acuerdo a la Resolución 2115 de 2007 que garantice la potabilidad del Agua Incumpliendo el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013*
4. *Ítem 4.4.2 Existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección y se ejecutan según lo previsto. Observación: No se evidencian procedimientos de limpieza y desinfección incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.*
5. *Ítem 4.5.6. No hay evidencia o huellas de la presencia o daños da plagas. Observación: En el área de casilleros se evidencia presencia de arañas, telarañas y en el tanque de almacenamiento de agua para uso de la planta un ave de rapiña sobre el tanque de suministro de agua el cual no tiene tapa. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013*

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar

y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado el Decreto 616 de 2006, la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

“(…)”



Alcaldía

**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"**

Artículo 24°. 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.

(...)

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.

Resolución 2674 de 2014:

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.

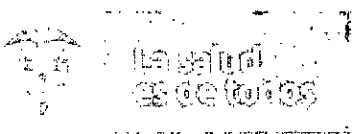
Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965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

(...)

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:

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.

Página 5



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"**

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:

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.

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

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

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:

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

(...)

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 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



Alfabetización

**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603915”

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.

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 físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

El Decreto 616 de 2006 determina:

Artículo 12. Plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche. Las plantas de enfriamiento o centro de acopio deben cumplir con las condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 o las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Inmediatamente después de llegar a la sala de recepción, la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C y transportarse a las plantas de procesamiento antes de 48 horas.

Parágrafo 2°. Las plantas de enfriamiento, las plantas para procesamiento y sus laboratorios, deben contar con un sistema de garantía de la calidad documentado para sus proveedores de leche, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento; estos programas serán auditados por las entidades oficiales de vigilancia y control de acuerdo con su competencia, para lo cual se establecerá un plazo de un año, contado a partir de la expedición del presente decreto.

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que 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 99 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

(…)”

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

“(…)”



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915”***

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

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

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

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

(...)

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de la investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones:

Ley 9ª de 1979:

“ARTICULO 576. Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

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

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

(...)”

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.239.162, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, al realizar actividades de Acopio de leche sin ceñirse a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la resolución 2674 de 2013, especialmente por cuanto:

2.2. Se observa que el servicio sanitario no cuenta con la dotación completa. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.

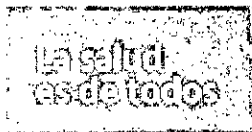
3.4. No hay identificación de tuberías, ni tampoco se indica el flujo del caudal. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603915"

- 4.1.2. Se observa que el tanque no se encuentra identificado con su capacidad, no cuenta con tapa y durante la visita se evidenció un ave de rapiña en una pared del mismo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.4. Se evidencia que no cuentan con ningún procedimiento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.5. No se tienen definidos los parámetros de calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1. Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.6. No se tienen registros de laboratorio que verifiquen la calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.7. No se lleva registro de cloro residual. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.8. No se evidencian reportes de controles bacteriológicos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.9. En el momento de la visita se realizó una determinación de cloro en la red de agua de la planta por parte de la empresa donde se evidenció que el agua no contenía cloro. No se evidencian resultados de acuerdo a la Resolución 2115 de 2007 que garantice la potabilidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.3.1. Se evidencia que no cuenta con recipientes con tapa para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.3.3. Se evidencia que no cuenta con recipientes con tapa para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras y se observan registros. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.3.4. Se evidencia que no cuenta con un sitio adecuado para la disposición temporal de los residuos sólidos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 5.3 y 5.4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.4.2. No se evidencian procedimientos de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.4.5. No presentan registros de inspección limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.4.6. No presentan un procedimiento estandarizado para la limpieza y desinfección de acoples y tuberías. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.1. No presentan procedimiento escritos específicos de control integral y de orden preventivo de plagas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.4. No existen registros de medidas preventivas o productos para el control de plagas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.6. En el área de casilleros se evidencia presencia de arañas, telarañas y en el tanque de almacenamiento de agua para uso de la planta un ave de rapiña sobre el tanque de suministro de agua el cual no tiene tapa. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.1. Se evidencia que no cuentan con un programa escrito de capacitación y educación sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.2. Se evidencia que no cuentan con registro de actividades de capacitación permanente. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.4. Se evidencia que no hay letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.5. Se observa que no hay avisos alusivos a prácticas higiénicas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.3.1. No hay extintores cercano o dentro del área de tanques de enfriamiento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"***

6.1.8. Se evidencia que no existe un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.

6.2.7. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

6.2.10. No hay procedimientos escritos para de calibración; no se evidencian reportes de calibración de los equipos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

6.3.2.4. No presentan procedimientos escritos para control de la leche donde se señalan las especificaciones de calidad con conceptos de aceptación y rechazo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 23 Decreto 616 de 2006.

8.2.1. Se evidencia que no se tienen políticas claramente definidas y escritas de calidad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 12 parágrafo 2. De la Resolución 2674 de 2013, artículo 54 Decreto 616 de 2006.

8.2.2. No presentan ficha técnica de la leche en donde se incluyen criterios de aceptación, liberación, o rechazo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

8.2.4. No existen manuales. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013

8.3.1. No existe programa escrito. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículo 6 numerales 3.1, 3.5, 5.3, y 5.43. Artículo 13 parágrafo 1, artículo 20 numeral 6, artículo 22 numeral 2. Artículo 25. Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4.

Decreto 616 de 2006: Artículo 12 parágrafo 2.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos presuntivos en contra del señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, al infringir la normatividad sanitaria por cuanto las actividades de Acopio de leche no se ciñen a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a la Resolución 2674 de 2013, especialmente por cuanto:

2.2. Se observa que el servicio sanitario no cuenta con la dotación completa. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.

3.4. No hay identificación de tuberías, ni tampoco se indica el flujo del caudal. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.

4.1.2. Se observa que el tanque no se encuentra identificado con su capacidad, no cuenta con tapa y durante la visita se evidenció un ave de rapiña en una pared del mismo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.

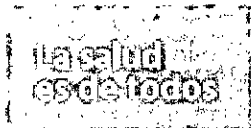
4.1.4. Se evidencia que no cuentan con ningún procedimiento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"***

- 4.1.5. No se tienen definidos los parámetros de calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1. Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.6. No se tienen registros de laboratorio que verifiquen la calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.7. No se lleva registro de cloro residual. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.8. No se evidencian reportes de controles bacteriológicos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.9. En el momento de la visita se realizó una determinación de cloro en la red de agua de la planta por parte de la empresa donde se evidenció que el agua no contenía cloro. No se evidencian resultados de acuerdo a la Resolución 2115 de 2007 que garantice la potabilidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.3.1. Se evidencia que no cuenta con recipientes con tapa para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.3.3. Se evidencia que no cuenta con recipientes con tapa para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras y se observan registros. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.3.4. Se evidencia que no cuenta con un sitio adecuado para la disposición temporal de los residuos sólidos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 5.3 y 5.4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.4.2. No se evidencian procedimientos de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.4.5. No presentan registros de inspección limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.4.6. No presentan un procedimiento estandarizado para la limpieza y desinfección de acoples y tuberías. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.1. No presentan procedimiento escritos específicos de control integral y de orden preventivo de plagas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.4. No existen registros de medidas preventivas o productos para el control de plagas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.6. En el área de casilleros se evidencia presencia de arañas, telarañas y en el tanque de almacenamiento de agua para uso de la planta un ave de rapiña sobre el tanque de suministro de agua el cual no tiene tapa. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.1. Se evidencia que no cuentan con un programa escrito de capacitación y educación sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.2. Se evidencia que no cuentan con registro de actividades de capacitación permanente. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.4. Se evidencia que no hay letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.5. Se observa que no hay avisos alusivos a prácticas higiénicas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.3.1. No hay extintores cercano o dentro del área de tanques de enfriamiento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 6.1.8. Se evidencia que no existe un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas. Contrariando lo dispuesto en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- 6.2.7. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011141
(11 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603915"***

6.2.10. No hay procedimientos escritos para de calibración; no se evidencian reportes de calibración de los equipos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

6.3.2.4. No presentan procedimientos escritos para control de la leche donde se señalan las especificaciones de calidad con conceptos de aceptación y rechazo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 23 Decreto 616 de 2006.

8.2.1. Se evidencia que no se tienen políticas claramente definidas y escritas de calidad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 12 párrafo 2. De la Resolución 2674 de 2013, artículo 54 Decreto 616 de 2006.

8.2.2. No presentan ficha técnica de la leche en donde se incluyen criterios de aceptación, liberación, o rechazo. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

8.2.4. No existen manuales. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013

8.3.1. No existe programa escrito. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO TERCERO- Notificar personalmente al señor FLOR ESMIRO JUNCA VALERO identificado con cédula de ciudadanía No. 19.239.162, y/o Apoderado del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. 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

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 de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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: Aracelis Rosa Munive Rohenes
Revisó: Maria Lina Peña Coneo*