



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000939 De 19 de Junio de 2019

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

RESOLUCIÓN No.	2019023342
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201603917
EN CONTRA DE:	ALEXANDER RENDÓN CALVO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	10 DE JUNIO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019023342 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **26 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.


FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA

Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019023342 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201603917.

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

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA

Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Diego Andres Rojas Molano



Boletín

RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603917, adelantado en contra del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con cédula de ciudadanía No. 71.313.290, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019002813 del 18 de marzo de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración productos de panadería, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en lo concerniente a las buenas prácticas de manufactura. (Folios 23 al 28 a doble cara).
 2. Mediante oficio No.0800 PS - 2019010436 con radicado 20192013150 del 18 de marzo de 2019 y vía correo electrónico, se comunicó al señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019002813 del 18 de marzo de 2019. (Folios 29 y 30).
 3. Ante la imposibilidad de notificar personalmente al señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290 del Auto de Inicio y Traslado que se menciona en el Ítem 1, se procedió al emitir el Aviso No. 2019000487 del 27 de Marzo de 2019, con número de oficio 0800 PS – 2019011842 con radicado 20192014959, el cual según guía 8035948091 este fue devuelto al remitente (Folios 31; 34 y 35).
- Teniendo en cuenta la situación anteriormente evidenciada, se procedió a la publicación del Aviso No. 2019000487 del 27 de Marzo de 2019, en la página web del instituto, fijado el día 28 de Marzo de 2019 y desfijado el 03 de Abril de 2019, quedando notificado el Acto Administrativo el 04 de Abril de 2019 (Folios 36 a 42).
4. De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que el investigado, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
 5. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, no presentó escrito de descargos.
 6. El día 7 de mayo del 2019, La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, emitió el auto de pruebas No. 2019004904 dentro del proceso sancionatorio 201603917, adelantado en contra del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290 (folios 43 a 44 vlto).
 7. A través de oficio No. 0800 PS – 2019017652, radicado con el No. 20192022514 de 7 de mayo del 2019, se remitió comunicación por correo físico y electrónico al presunto infractor, informando la expedición del auto de pruebas y colocando el expediente a su disposición (Folios 45 a 46).

Página 1

J

Oficina Principal:
Administrativa

www.invima.gov.co

in ima



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

8. Vencida la oportunidad legal establecida para el efecto, el investigado no presentó escrito de alegatos de conclusión.

DESCARGOS Y ALEGATOS

Agotados los términos previstos para la presentación de descargos como para los alegatos, el investigado no realizó pronunciamiento alguno ni aportó o solicitó prueba alguna; por esta razón se continúa el trámite del presente proceso con fundamento en las pruebas legal y oportunamente allegadas y de este modo establecer la responsabilidad que le asiste en virtud de los hechos investigados.

PRUEBAS

1. Oficio No.712-0696 -16 bajo el radicado No 16075683 del 19 de julio de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial del Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290. (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de fecha 15 de julio de 2016, realizado en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290 donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folios 3 al 8).
3. Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad del 15 de julio de 2016, efectuada en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO (Folios 8 vto a10).
4. Oficio 712-0908-16 con radicado 16095905 del 08 de septiembre de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial del Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71.313.290 (Folio 13)
5. Acta de Control Sanitario realizada el 02 de septiembre de 2016 en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, se emite concepto sanitario FAVORABLE CON OBERVACIONES (Folio 15 a 21).
6. Acta de Levantamiento de medida sanitaria de seguridad del 02 de septiembre de 2016, suscrita en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, impuesta el 15 de julio de 2016 (Folio 21 vto).
7. Documento informativo del certificado de Matricula Mercantil expedido por el aplicativo RUES (Registro Único Empresarial y Social); correspondiente al señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290. (Folio 22).



INVI-M-00000000

RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, observamos que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, en cuanto al incumplimiento de la Resolución 2674 del 2013.

Mediante No.712-0696 -16 bajo el radicado No 16075683 del 19 de julio de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial del Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290.

Con el anterior oficio se allegó acta de inspección sanitaria de fecha 15 de julio de 2016, realizado en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290 donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.

Conforme a la situación sanitaria anteriormente evidenciada en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, mediante acta del 15 de julio de 2016, se procedió con la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, toda vez que se pudo evidenciar que el establecimiento no se encontraba ajustado a la normativa sanitaria, por cuanto se pudo evidenciar la siguiente situación sanitaria:

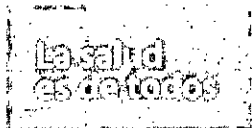
- Entre-luz entre piso y puerta de ingreso a la planta. Angeos que posibilitan el ingreso de plagas
- No se cuenta con programa, ni procedimientos para el manejo y calidad del agua. no se realiza control diario de cloro residual, ni análisis fisicoquímicos microbiológicos periódicos para validar su potabilidad.
- No existe programa para el control integrado de plagas. No se presentan registros relacionados con actividades de control de plagas.
- No existe programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y manipuladores.
- No se cuenta con área y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección y manejo de los residuos sólidos.
- La planta cuenta con lavamanos ubicado en el área de elaboración, es de accionamiento manual y no estaba dotado con jabón ni sistema de secado.
- Se evidencia instalaciones sanitarias sin dotación de los elementos para la higiene personal
- No se cuenta con sistema para la desinfección del calzado.
- Se evidencian dos operarios con calzado destalonado y uno de ellos con camisa de calle. Los operarios utilizan cachucha la cual no protege totalmente el cabello, y no usan tapabocas.
- No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador.
- No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos
- Cuarto frío con piso en cemento sin pulir. Se evidencia refrigerador con presencia de óxido en ubicado en el área de almacenamiento de materias primas.
- Los equipos de refrigeración ubicados en el área de almacenamiento de materias primas, no cuentan con controlador de temperatura.
- Se comparte área de proceso con área de empaque.
- No existen procedimientos ni registros para control de calidad de materias primas e insumos.
- No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso.

Página 3

Oficina Principal:
Administrativa:

www.invima.gov.co

in ima



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

- La planta no garantiza la trazabilidad de los productos.
- No se cuenta con plan de muestreo.

Es de advertir que el acta de Inspección Sanitaria, así como el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, elaboradas por los funcionarios del INVIMA en la diligencia de llevada a cabo el día 15 de julio de 2016, gozan de la presunción de legalidad que se le ata a todo acto administrativo, y si en ella se evidenciaron deficiencias de tipo higiénico - sanitario y técnico locativas en las instalaciones del establecimiento del investigado, significa que las actividades de fabricación, almacenamiento y empaque de los productos de panadería, no se encuentran ajustadas en su integridad a los postulados de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 del 2013.

La medida sanitaria impuesta al investigado, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, tenía por finalidad prevenir o impedir que la situación evidenciada pudiese generar un riesgo a la salud de la comunidad, conforme lo disponen las normas sanitarias. De este modo la medida adoptada, se consigna en un documento que constituye prueba idónea del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del señor ALEXANDER RENDON CALVO, quien dada su actividad económica se encuentra en la obligación de conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 del 2013.

Los incumplimientos encontrados y que derivaron consecuentemente en la aplicación de esta medida sanitaria de seguridad, es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo.

Es pertinente reiterar, que las actas suscritas por funcionarios de este Instituto cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública.

Es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos y otros objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones las mismas buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

En consecuencia, la normatividad estipulada en la Resolución 2674 del 2013, propende por el cumplimiento de principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, cuya carencia como en el presente caso no garantiza la inocuidad del producto.

La inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse así:

*"... Cuando se habla de **inocuidad de los alimentos** se hace referencia a **todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor**. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de **calidad** abarca **todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor**. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con*

Página 4



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados. (Negrilla y subraya fuera de texto)."¹

Por otra parte, este despacho manifiesta que el cumplimiento de los postulados contenidos en la Resolución 2674 del 2013, no es exigencia que realiza el INVIMA por mero capricho, por el contrario; su exigencia se realiza debido a que estas son normas jurídicas de carácter general y de orden público, de la cual este instituto debe ser garante en su cumplimiento y que se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

Ahora bien, continuando con el análisis probatorio, se advierte que mediante oficio No. 712-0908-16 con radicado 16095905 del 08 de septiembre de 2016, el Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió las diligencias administrativas adelantadas en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71.313.290.

En estas diligencias se observan el Acta de Control Sanitario realizada el 02 de septiembre de 2016 en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, se emite concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES y el Acta de Levantamiento de medida sanitaria de seguridad del 02 de septiembre de 2016, suscrita en el establecimiento de comercio propiedad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO.

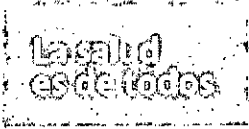
Los anteriores medios de prueba demuestran que el investigado efectuó acciones tendientes a ajustar su establecimiento a las disposiciones sanitarias, lo cual claramente derivó en el mencionado levantamiento de la medida sanitaria. Sin embargo, es necesario tener en cuenta que en virtud de dichos actos no es posible desconocer o pasar por alto la responsabilidad que en este proceso se le endilga, por cuanto no contaba con registro sanitario para efectuar actividades productivas siendo que este era su deber dada su calidad de fabricante de alimentos de alto riesgo para la comunidad como lo es el agua potable tratada.

Finalmente, se encuentra Documento informativo del certificado de Matricula Mercantil expedido por el aplicativo RUES (Registro Único Empresarial y Social); correspondiente al señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290; documento con el cual se pudo verificar la plena identidad del investigado y que el desarrollo de su actividad económica es de competencia de esta entidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, se reitera que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos, debe obligatoriamente de manera permanente y rigurosa sin excepción alguna al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Por ende, la Resolución 2674 del 2013 establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, como lo es esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud, como interés público a guardar por la administración. Así las cosas, los hechos que son materia de investigación se refieren no a un perjuicio actual, sino en tanto que para la configuración y aplicación de la facultad sancionatoria de este Instituto, se requiere que la actividad del particular investigado haya configurado un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada en determinado momento y lugar en el establecimiento, se halle bajo vigilancia sanitaria, pues representa o puede representar una amenaza al bien jurídico a tutelar.

¹ <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s03.htm#TopOfPage>



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

No sobra recordar que la ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia, y para el bien de los gobernados. Su incumplimiento trae aparejada una sanción.

Por lo tanto quien tiene un establecimiento de comercio como el de la investigada, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Así las cosas y ya para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290.

CONSIDERACIONES

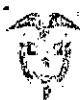
De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones 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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, la ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 5109 del 2005 y la Ley 1437 de 2011, entre otras.

Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió el investigado, se configuró un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

"ARTÍCULO 7o. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. *Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.*

ARTÍCULO 8o. MODELO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. *Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.*"



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos el INVIMA es aplicar las acciones de inspección, vigilancia y control para diseñar e implementar procesos de gestión orientados a mitigar cualquier riesgo posible al bien jurídico de la salud pública, verificando que quienes ostentan la calidad de fabricantes de un producto alimenticio cuenten con las condiciones sanitarias requeridas para realizar los procesos de transformación o elaboración y que en general cumplan los parámetros establecidos por la ley, requisitos cuyo cumplimiento dan a la autoridad sanitaria la potestad para asignar un número de Registro Sanitario que distinguirá a este producto y lo calificará como apto para el consumo o uso humano.

Lo anterior habida cuenta que como se indicó previamente, el cumplimiento de las normas sanitarias se debe entender no como exigencias que caprichosamente la administración imponga, toda vez que se trata de condiciones que se establecen en procura de la salud pública como bien jurídico tutelado, pues se reitera el hecho de que la elaboración de un producto alimenticio sea elaborado conforme a los lineamientos establecidos en los preceptos normativos, cuidando las condiciones de calidad e inocuidad, impedirá que se generen riesgos en la salud y que se presenten efectos adversos por el consumo de los productos elaborados.

Es por todo lo anterior, que aun no existiendo un daño cierto que hubiese ocasionado perjuicios en la salud como bien jurídico tutelado por la norma sanitaria, se hace necesaria la imposición de una sanción que permita garantizar que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud, en los términos anteriormente explicados.

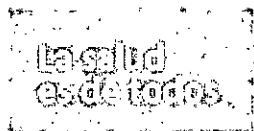
Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de aplicación de medida sanitaria, realizadas por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio del señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.313.290, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*, indica:

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.*



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

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.

(...)

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:

(...)

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.

(...)

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.

(...)

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:

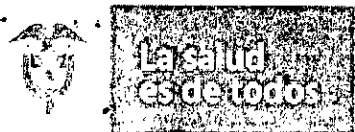
(...)

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

(...)

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.

(...)



RESOLUCIÓN No. 2019023342
(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

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 11. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

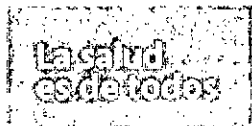
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

(...)

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

(...)



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

(...)

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

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.
2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información
3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 21. CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

ARTÍCULO 22. SISTEMA DE CONTROL. *Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:*

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus*

materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

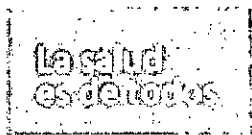
- 1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*
- 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 fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.*

Así mismo, el Despacho observa dentro del plenario la presunta infracción de las normas legales en materia sanitaria como se evidencia en la aplicación de la medida sanitaria de fecha 28 de junio de 2016, que se tendrán en cuenta para su valoración en la etapa procesal correspondiente, y que el investigado debe tener en cuenta y sin perder de vista lo que ha dicho la Honorable Corte Constitucional:

La Corte Constitucional en Sentencia C – 214 de 994, dice:

"Así, se ha expresado, en forma reiterada, que (i) la potestad sancionadora como potestad propia de la administración es necesaria para el adecuado cumplimiento de sus funciones y la realización de sus fines, pues; (ii) permite realzar los valores del orden jurídico institucional, mediante la

Página 11



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia propende indudablemente a la realización de sus cometidos; (iii) constituye un componente de la potestad de mando, pues constituye a asegurar el cumplimiento de las decisiones administrativas²

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 09 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:

“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.

Artículo 48. Período probatorio. Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

Artículo 49. Contenido de la decisión. El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

1. La individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar.
2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.

² Corte Constitucional, Sentencia C – 125 de 2003, M.P. Marco Gerardo Monroy (Jurisprudencia que reitera la potestad sancionadora de la administración)

RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

3. Las normas infringidas con los hechos probados.
4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

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

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

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

(...)"

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, tanto así que fue necesaria la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, con el fin de mitigar el riesgo y posible daño que se pudiera generar a quienes consumieran el producto, por lo tanto este criterio se tiene en cuenta para la imposición de sanción.

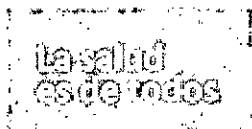
Dentro de las diligencias no se observa que la investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto no se aplica este criterio como agravante.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71313290, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por ende, no es reincidente. Por lo tanto, bajo este criterio se atenúa la sanción.

Respecto el numeral cuarto, se pudo establecer que en el presente caso no hubo negativa a la acción investigadora, por lo tanto no se aplica como agravante.

En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia que la investigada a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto no aplica como agravante.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, se constata que la investigada realizó acciones tendientes a enmendar las deficiencias e incumplimientos que fueron observadas al momento de la aplicación de la medida sanitaria ya aludida, tal como se desprende de la lectura de las actas de inspección sanitaria y de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, elaboradas el día 2 de septiembre de 2016 por lo tanto es procedente tener este criterio como atenuante.



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, no se establece que el investigado haya desconocido la medida sanitaria de seguridad impuesta consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL.

Finalmente, se observa que no existió aceptación expresa de la infracción por parte del investigado antes de proferirse el respectivo auto de pruebas, por lo que no es viable tener esta situación como atenuante.

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos, la naturaleza de la actividad desarrollada, el nivel de riesgo del alimento y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de TRESCIENTOS CINCUENTA (350) salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

Lo anterior, dado que el investigado no solo ha cometido una conducta prohibida por la norma que se encuentra lo suficientemente probada, sino que de la valoración fáctica del material hallado en el expediente, como del análisis jurídico de tales hechos, se tiene que la investigada configuró un riesgo para la salud pública como bien jurídico tutelado por la norma.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71313290, infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al: Fabricar y/o procesar productos de panadería (PALOS DE QUESO), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 al:

1. Evidenciarse entre-luz entre piso y puerta de ingreso a la planta, lo que posibilita el ingreso de plagas en el área de proceso, contraviniendo el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con programa, ni procedimientos para el manejo y calidad del agua. El agua proviene del acueducto municipal, pero no se realiza control diario de cloro residual, ni análisis fisicoquímicos microbiológicos periódicos para validar su potabilidad, contraviniendo el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. No existe programa para el control integrado de plagas, ni se presentan registros relacionados con estas actividades preventivas, además se evidencian desagües con rejillas inadecuadas en área de social y servicio sanitario, lo que posibilita el ingreso de plagas a la planta, contraviniendo el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
4. No existe programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y manipuladores, ni se presentan registros que evidencien las actividades de limpieza y desinfección que se realizan en la planta, contraviniendo el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con área y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección y manejo de los residuos sólidos, contraviniendo el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2019023342

(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

6. La planta cuenta con lavamanos ubicado en el área de elaboración, el cual es de accionamiento manual y al momento de la visita no estaba dotado con jabón ni sistema de secado, para el lavado de manos de los manipuladores, contraviniendo el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. Se evidencia instalaciones sanitarias sin dotación de los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico). Los casilleros se encuentran en desorden y en deficiente estado de mantenimiento, contraviniendo el numeral 6 subnumerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuenta con sistema para la desinfección del calzado, contraviniendo el numeral 6 del artículo 20 Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencian dos operarios con calzado destalonado y uno de ellos con camisa de calle. Los operarios utilizan cachucha la cual no protege totalmente el cabello, y no usan tapabocas, contraviniendo los numerales 2, 5, 6 y 9 del artículo 14 Resolución 2674 de 2013.
10. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos por parte de los operarios, contraviniendo el numeral 1 del Artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
11. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos y no se llevan registros, contraviniendo el Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencia un cuarto frío con piso en cemento sin pulir, también un refrigerador con presencia de óxido en ubicado en el área de almacenamiento de materias primas y los equipos de refrigeración ubicados en el área de almacenamiento de materias primas, no cuentan con controlador de temperatura, contraviniendo los numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
13. Se comparte área de proceso con área de empaque, contraviniendo el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
14. No existen procedimientos ni registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad, contraviniendo el Artículo 21, Resolución 2674 de 2013.
15. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, contraviniendo los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
16. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos, contraviniendo los numerales 2 y 3 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
17. No se cuenta con plan de muestreo, contraviniendo el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

En mérito de lo anterior este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer al señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71313290, sanción consistente en multa de TRESCIENTOS

Página 15



RESOLUCIÓN No. 2019023342
(10 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603917

CINCUENTA (350) salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de Tesorería del INVIMA, Carrera 10 No. 64 - 28 con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al señor ALEXANDER RENDÓN CALVO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71313290, y/o su Apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección d20190178e Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76, 77 y subsiguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTÍCULO TERCERO - La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Vo. Bo. Proyectó: Diego Andres Rojas Molano
Vo. Bo. Revisó: Fabiola Garzón M.