



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001650 De 26 de Noviembre de 2019

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

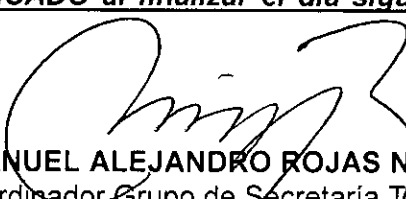
RESOLUCIÓN No.	2019051676
PROCESO SANCIONATORIO:	201605141
EN CONTRA DE:	GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA – COMESTIBLES BARNY
FECHA DE EXPEDICIÓN:	15 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019051676 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 **28 NOV. 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.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019051676 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605141.

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

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

Proyectó y Digitó: Ana Maria Riaño Sanchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos y Bebidas



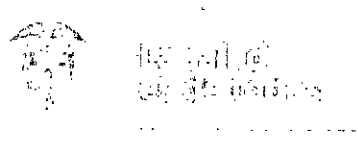
**RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

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. 201605141, adelantado en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, propietario del establecimiento COMESTIBLES BARNY, 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. 2019008045 del 12 de julio de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado COMESTIBLES BARNY, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en la fabricación de productos alimenticios. (Folios 36 al 43 a doble cara).
2. Mediante oficio No. 0800 PS - 2019030892 con radicados 20192034118, 20192034119 y via correo electrónico del 15 de julio de 2019, se remitieron comunicaciones al investigado, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019008045 del 12 de julio de 2019 (Folios 44 al 49).
3. Ante la imposibilidad de notificar personalmente al presunto infractor del Auto de inicio y traslado enunciado en el ítem Nro. 1, se envió el Aviso Nro. 2019001109 del 25 de julio del 2019, remitido mediante oficio No. 0800 PS - 2019033404 con radicados 20192036409, 20192036410 a las direcciones registradas en el expediente, sin que hubiese sido posible la entrega de los mismos, como se puede evidenciar en las guías 803713411 y 8037137412 de la empresa URBANEX. (Folios 50 al 55).
4. Ante la imposibilidad de surtir la notificación de la actuación administrativa personalmente y por aviso, en virtud de lo preceptuado en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se llevó a cabo la publicación del aviso No. 2019001109 del 25 de julio de 2019, realizada en la página web www.invima.gov.co, servicios de atención al ciudadano, adjuntando copia íntegra del acto administrativo, el cual fue fijado por término de CINCO (5) días hábiles desde el 31 de julio hasta el 06 de agosto de 2019, quedando debidamente notificado el día 08 de agosto de 2019. (Folios 56 a 64).
5. 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.
6. Vencido el término legal establecido para el efecto, el Investigado no presentó escrito de descargos.
7. El día 12 de septiembre de 2019, se profirió el Auto de pruebas Nro. 2019011211, dentro del proceso sancionatorio 201605141 adelantado en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, propietario del establecimiento COMESTIBLES BARNY. (Folios 74 a 75 a doble cara).



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

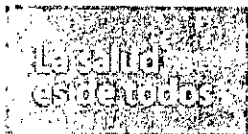
8. Con oficio 0800 PS- 2019042716 con radicados 20192045430, 20192045433 y vía correo electrónico, se comunicó al investigado del auto de pruebas y el término establecido para la presentación de alegatos. (Folios 76 al 78).
9. Vencidos el término legal establecido para el efecto, el señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, no presentó escrito de Alegatos.

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 les asiste en virtud de los hechos investigados.

PRUEBAS

- 1) Oficio No. 712-1064-16 y radicado con el número 16109658 del 18 de octubre 2016, por medio del cual 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 el establecimiento comercio denominado COMESTIBLES BARNY, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro.15988027. (Folio 1).
- 2) Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de fecha 11 de octubre del 2016, realizada en el establecimiento de comercio COMESTIBLES BARNY, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15988027, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folio 3 al 8 a doble cara).
- 3) Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad del 11 de octubre de 2016, consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO". (Folios 9 y 10 a doble cara).
- 4) Oficio 712-1007-17, con radicado número 17083213, por medio del cual, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del investigado. (Folio 14).
- 5) Acta de Control Sanitario del 04 de agosto de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del investigado, en la cual, se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 18 a 32).
- 6) Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 04 de agosto del 2017 consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO". (Folio 33).
- 7) Certificado de matrícula mercantil a nombre del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15988027. (Folios 34 y 35)
- 8) Oficio 712-0282-17 con radicado número 17028631, por medio del cual, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las administrativas adelantadas en las instalaciones del



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

establecimiento de comercio de propiedad del investigado, el día 08 de marzo del 2017. (Folio 65).

- 9) Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 08 de marzo del 2017. (Folio 67 al 68).
- 10) Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en: *"Desnaturalización de producto en proceso (papas crudas y papas tajadas) y producto terminado (papas fritas, platanitos fritos, pasabocas de maíz variedades) y destrucción de material de empaque para el producto Barney presentación comercial por 45 g"*, de fecha 08 de marzo del 2017. (Folio 71 al 72 - Anexo de destrucción folio 73)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio; y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas respecto del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, procediéndose a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio 201605141.

En lo que respecta al tema de control y vigilancia en materia sanitaria, el Consejo de Estado, se ha pronunciado en los siguientes términos:

"La acción estatal en materia de control y vigilancia de los productos que pueden ser comercializados en el mercado nacional goza de amparo constitucional, en tanto es la Carta Política la que marca el derrotero en punto de las garantías de que deben gozar los ciudadanos en tanto consumidores o usuarios, al establecer una reserva legal para la definición de los mecanismos que permiten controlar la calidad de los bienes y servicios, así como las condiciones para superar la asimetría de la información que su comercialización supone respecto de la parte débil de la relación, esto es, la de los consumidores o usuarios ..."

Sea del caso mencionar que los documentos suscritos por funcionarios públicos, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación, gozan de presunción de legalidad ya que fueron realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada. Por lo anterior, la información contenida en las actas es el resultado de las labores de inspección, vigilancia y control.

Una vez analizados los documentos allegados, se advierte que mediante el oficio No. 712-1064-16 radicado bajo el Nro. 16109658 del 18 de octubre de 2016, procedente del Grupo de Trabajo Territorial del Eje cafetero del INVIMA, fueron remitidas las diligencias administrativas adelantadas en el establecimiento COMESTIBLES BARNY, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, dentro de las que se anexó el Acta de inspección sanitaria a Fábrica de Alimentos realizada el día 11 de octubre de 2016, en las que una vez verificadas las condiciones higiénico- sanitarias, se emitió el concepto sanitario DESFAVORABLE, novedades suscritas en la respectiva acta que reposa en los folios 3 al 8 a doble cara del expediente.

Ha de tenerse en cuenta que los establecimientos fabricantes de productos alimenticios, deben cumplir en todo momento y lugar, los requisitos exigidos en lo concerniente a las buenas prácticas de manufactura estipulados en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas complementarias, ya que estos son los principios básicos que garantizan la inocuidad y calidad del producto. Por ende, el incumplimiento de éstos da lugar al inicio de un proceso sancionatorio y como consecuencia la formulación de cargos.



INSTITUTO
NACIONAL DE VIGILANCIA
DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

En este orden de ideas, tenemos que al ser un establecimiento que fabrica, almacena y expende alimentos que eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, su obligación legal es realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud¹, la Salud pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad." Gestión en el que no solo participa el INVIMA como ente de referencia en materia sanitaria, sino también los titulares de los Registros Sanitarios y demás sujetos que participan en la cadena fabricante - Consumidor, más aun cuando, se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Es así que en virtud de la situación sanitaria encontrada por los funcionarios del Instituto el día 11 de octubre de 2016, durante la diligencia de inspección sanitaria, se suscribió la respectiva acta de aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en " **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**", consignado la siguiente: (Folios 9 y 10)

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Al llegar a la dirección objeto del auto comisorio se observa lo siguiente:

1. Al momento de la visita hay puertas de ingreso abiertas y algunos animales domésticos en los alrededores, calados de ladrillos en pared que limita con servicio sanitario sin protección contra plagas, espacios entre techo y pared que posibilita el ingreso de plagas en área de empaque de producto. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 numeral 2.1, Artículo 7 Numerales 3.3 v 5.1. Artículo 26, Numeral 3.
2. No existe programa procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. El agua proviene del acueducto municipal no se cuenta con registros del cloro residual, ni se presentan análisis de laboratorio que garanticen la potabilidad del agua. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 26 Numeral 4.
3. Al momento de la visita hay acumulación de residuos de proceso en un recipiente sobre la mesa de mezcla de productos. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Numerales 5.2 y 5.3.
4. Se evidencia excremento de roedor en sitio de almacenamiento de producto terminado. Incumple Resolución 2674 de 2013, Numeral 26, Artículo 3.
5. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta equipos superficies manipuladores. No se cuenta con registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y al momento de la visita se observa mesa de mezclado de producto con deficiente limpieza así como el cuarto donde se almacena el material de empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 26 Numeral 1.
6. El servicio sanitario no cuenta con papel higiénico y la caneca para papeles no cuenta con tapa. Lavamanos de servicio sanitario no cuenta con dotación de jabón desinfectante y sistema de secado de manos. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Numeral 6.2.
7. No se cuenta con lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6.3
8. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 11 Numeral 1.

¹ <http://www.who.int/es/>



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

9. Operaria consumiendo alimentos en área de embalaje de producto terminado y operarias que recorrerla parte externa de la planta con el uniforme. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 14 Numerales 13 y 11.
10. Puertas de ingreso a la planta en regular estado de mantenimiento y la puerta lateral es una reja que no ofrece protección contra el acceso de animales domésticos y plagas a la planta. Incumple resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numerales 5.1 y 5.2.
11. Mesa para mezclado de productos posee lamina de madera en el parte posterior, empacadoras Automáticas de producto con amarres no sanitarios y en deficiente estado de limpieza. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Numerales 3 y 10 Artículo 26 Numeral 1.
12. Algunas piezas usadas en las empacadoras no son aptas para estar en contacto con alimentos ya que son cartones adaptados por las operarias. Incumple resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Numeral 2.
13. Las materias primas se almacenan sin conservar espacio con las paredes perimetrales y no se Encuentran marcadas. Incumple resolución 2674 de 2013 Artículo 16 Numerales 6 y 7.
14. Los materiales de envase y empaque no son inspeccionados antes de su uso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 17 Numerales 3 y 4.
15. El sitio donde se almacena el material de empaque presenta deficiente limpieza. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 17 numeral 5.
16. No se cuenta con información sobre los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura humedad actividad acuosa (Aw) pH presión y velocidad de flujo) para asegurarla inocuidad del producto. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numerales 1 y 2.
17. No se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Numeral 8.
18. No se cuenta con trazabilidad de los productos empacados. Incumple Resolución 2674 de 2019 Artículo 19 Numerales 2 y 3.
19. Se observa humedad en pared de sito en el cual se almacena producto terminado. Incumple resolución 2674 de 2013, Artículo 28 Numeral 3.
20. No se cuenta con planes de muestreo. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 22 Numeral 3.

Al momento de la visita no se observa almacenamiento de material de empaque ni producto terminado.

Por lo tanto, en esta ocasión los funcionarios encargados impusieron la medida sanitaria de seguridad, con el objeto de prevenir o impedir que la situación encontrada continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad, y que son prueba irrefutable del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación que regula la materia; además porque quien tiene un establecimiento de comercio o ejerce una actividad de fabricación de alimentos, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, al depender ello la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

De la misma forma como se mencionó anteriormente, estas normas son de orden público, debiéndose entender por ello que "orden público es sinónimo de un deber, que se supone general en los súbditos, de no perturbar el buen orden de la cosa pública"

Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad del investigado, originaron la aplicación de una medida sanitaria como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo.



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

Artículo 576°.- Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

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

Parágrafo. - 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.

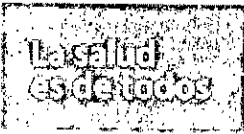
Continuando con el análisis del material probatorio, se visualiza a folio 65, el oficio 712-082-17 con radicado 17028631, por medio del cual, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial del Eje Cafetero, remitió nuevas diligencias administrativas adelantadas en el establecimiento COMESTIBLES BARNY, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, anexando el acta de control sanitario y la aplicación de la medida sanitaria, de fecha 08 de marzo del 2017.

Advierte este Despacho que mediante acta de inspección, vigilancia y control efectuada el 08 de marzo de 2017 obrante en los folios 67 y 68, los profesionales del Invima, dejaron constancia de la siguiente situación:

"(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Al llegar a la dirección anteriormente mencionada, los funcionarios son recibidos por personal de la Fiscalía Cuarta Seccional Armenia, quienes previamente han ingresado mediante orden de allanamiento expedida por el fiscal Luis Carlos Alfonso García, posteriormente los funcionarios del Invima son presentados al personal administrativo del establecimiento objeto del allanamiento quienes voluntariamente permiten el ingreso para verificar condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones donde se están realizando actividades de fabricación de alimentos (pasabocas fritos, variedades, pasabocas de maíz variedades). Una vez en el interior del establecimiento se observa que este consta de tres áreas, distribuidas así: en la primera se encuentra la unidad sanitaria antes de ingresar al establecimiento, ya adentro se observa papas fritas, platanitos fritos y pasabocas de maíz saborizadas (crispetas), almacenadas en bolsas transparentes dispuestas directamente sobre el piso y/o arrumadas unas con otras, junto con canastillas, equipos para la elaboración de las crispetas, área con mesas para el empacado del producto, material de empaque, estantería con insumos (saborizantes y colorantes), objetos personales de los operarios y materiales en desuso; en la segunda área se encuentra bultos de papas con moscas alrededor, equipo para freído de papas y platanitos, canecas con aceite usado, canastillas, canecas con papa cruda tajada, pocetas de lavado de la papa tajada y escurrido, equipos y materiales en desuso y en la tercer área se encuentra plátanos verdes y maduros arrumados directamente sobre el suelo, canecas de aceite usado, canastillas, estibas de madera junto con materiales y objetos en desuso, al salir de esta última área se encuentra una inadecuada disposición de residuos sólidos a la intemperie; con generación de lixiviados y malos olores. En todas las áreas se observa precarias condiciones de orden y limpieza en superficies, utensilios y equipos, al igual que aberturas entre techo y pared que posibilitan el ingreso de plagas, polvo y otros contaminantes, adicionalmente cerca al establecimiento se evidencian cocheras con porcinos sin chapetas de donde se emanan olores desagradables y moscas, para lo cuales los médicos veterinarios del GTT Eje Cafetero se encargan de levantar las actas correspondientes y definen su disposición final con la Fiscalía en apoyo con el ICA. No cuenta con procedimientos escritos ni registros de los procesos de producción.



**RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

Teniendo en cuenta que el establecimiento cuenta con medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura temporal total de fecha 11 de octubre de 2016, se evidencia que se encuentra violando dicha medida ya que han continuado procesando al interior de las instalaciones. En cuanto al producto en proceso y producto terminado se procede a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en la desnaturalización con aplicación de hipoclorito comercial por incumplimiento a la medida sanitaria aplica el 11 de octubre de 2016, en referencia al material de empaque para los pasabocas fritos, al consultar el registro sanitario RSAD21123607, se encuentra que este registro fue expedido para el producto "pasabocas de maíz variedades" por lo que estos pasabocas fritos no cuentan con la autorización de comercialización por el Invima, incumpliendo el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013 modificado por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015, adicionalmente este material de empaque se encuentra almacenado en precarias condiciones higiénico sanitarias, se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en la destrucción con corte en X; se procede a dar cumplimiento a la ley 9 de 1979 artículo 576 literal d. El producto desnaturalizada y el empaque destruido queda a cargo de la Fiscalía seccional Armenia para que ellos se encarguen de la disposición final.

(...)"

Lo anterior, denota que el investigado no estaba acatando la medida sanitaria de seguridad impuesta el 11 de octubre de 2016, ya que continuó procesando al interior de las instalaciones de su establecimiento, encontrando los profesionales en la diligencia de IVC de fecha 08 de marzo del 2017 producto en proceso y producto terminado.

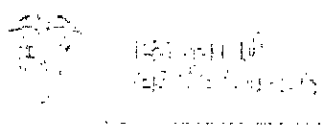
Teniendo en cuenta la anterior situación, los funcionarios del instituto procedieron a aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en la "DESNATURALIZACION de producto en proceso (papas crudas y papas tajadas) y producto terminado (papas fritas, platanitos fritos, pasabocas de maíz variedades) y destrucción de material de empaque para el producto Barny presentación comercial por 45g", con el objeto de evitar que estos productos fuesen dispuestos como insumos para el consumo humano; de lo cual se infiere la falta de compromiso por parte del investigado en acatar la medida sanitaria aplicada consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.

De la diligencia referida, claramente se infiere que el investigado hizo caso omiso a la medida aplicada por la autoridad sanitaria, por lo que la conducta no cesó el día 11 de octubre de 2016, cuando se impuso la medida sanitaria de clausura temporal total, si no que por el contrario continuó ejecutándose, como se pudo demostrar durante la visita de que fue objeto el citado 08 de marzo de 2017.

Al respecto, debe señalar esta Dirección que tal situación configura conducta continuada, es decir, que, si bien este Instituto conoce de la presunta infracción, a través del acta de inspección sanitaria del 11 de octubre de 2016, también lo es, que en la visita de inspección vigilancia y control realizada al mismo establecimiento el 08 de marzo del 2017, el investigado continuaba procesando en condiciones sanitarias deficientes.

Frente a la conducta continuada el Consejo de Estado ha señalado:

Para la Sala, tratándose de faltas continuadas, como el uso fraudulento del servicio de energía merced a la adulteración de los medidores, el término de caducidad de la acción sancionatoria se cuenta a partir de la fecha en que la empresa conoció la ocurrencia del acto constitutivo de falta, lo que en este caso ocurrió el 10 de enero de 1997, cuando practicó inspección técnica al inmueble ubicado en la Avenida 30-7-A-41 de Girardot, cuyo suscriptor es el sancionado, y encontró que el medidor No. 6697999 «se encontraba parado» y lo retiró para su revisión en el Laboratorio de la empresa.



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

Teniendo la prestación del servicio de energía carácter continuado, el término de caducidad con que cuentan las empresas prestadoras para sancionar su uso fraudulento mal podría computarse a partir del acto que da inicio a la conducta objeto de censura, como equivocadamente sostienen la

SSPD y el Tribunal. **Tratándose de una falta continuada, el término de caducidad debe computarse a partir del día en que la empresa detecta la ocurrencia del último acto constitutivo de la infracción. (Subraya fuera de texto)**

De tal forma, que la infracción se prorrogó en el tiempo hasta el 08 de marzo del 2017, estando a la fecha esta autoridad administrativa facultada para ejercer la potestad sancionatoria, conforme al término establecido en la ley 1437 de 2011.

Prosiguiendo con el análisis del material probatorio obrante en el expediente, se aprecia en el folio 14, el oficio 712-1007-17 con radicado 17083213, por medio del cual, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero del INVIMA, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas de inspección, vigilancia y control adelantadas por funcionarios de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado COMESTIBLES BARNY, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, allegando los documentos consistentes en el acta de control sanitario, realizado en el citado establecimiento.

Es así, que realizada la visita de control sanitario el día 04 de agosto de 2017, en el establecimiento propiedad del investigado, se pudo apreciar que se dio cumplimiento a las exigencias que dieron lugar a la imposición de la medida sanitaria, por lo que se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES, acta suscrita y visible en los folios 18 al 32. Consecuentemente de esta diligencia, se procedió a realizar el LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad impuesta el 11 de octubre de 2016, consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, cuya acta reposa en el folio 33 del expediente.

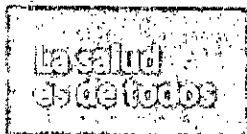
Es necesario recordar que la persona que posee un establecimiento de comercio o ejerce la actividad de fabricación de productos alimenticios como la que realiza el investigado, se encuentra obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, de manera permanente y rigurosa sin excepción alguna, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Por lo tanto, los cargos formulados tienen como soporte el material probatorio aportado al expediente que dan cuenta efectivamente de la trasgresión a las normas sanitarias vigentes por parte del investigado.

Se reitera que las actas que reposan dentro de la presente actuación administrativa, son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad, realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

De lo anteriormente apreciado, este Despacho indica que la Ley es una norma jurídica o precepto emitido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia, y para el bien de los gobernados y su incumplimiento trae aparejada una sanción.

Por otra parte, estas pruebas permitieron confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de la medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación de riesgo e impedir que un producto sin el lleno de requisitos exigidos en las normas, se distribuyera a la comunidad, como lo dispone el artículo 576 de la Ley 9ª de 1979.



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

Por último se allegó el documento informativo del certificado matrícula mercantil a nombre del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15988027, expedido por la Cámara de Comercio de Armenia y del Quindío, que permitió identificar al investigado y la naturaleza de su ejercicio. (Folios 34 y 35)

Conforme a lo anterior, es necesario manifestar que ante la existencia de suficientes elementos probatorios, los cuales ofrecen sustento a los hechos y a los cargos endilgados en esta actuación, se encuentra plenamente probada la responsabilidad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, por la comisión de las conductas transgresoras a la normatividad sanitaria objeto del presente asunto.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: **"Artículo 594: La salud es un bien de interés público (...)** **Artículo 597: La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público"**, con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En este orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que fabrican, almacenan y expenden alimentos que eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, tienen como obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud ², la Salud pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo *en particular* y *la comunidad en general* se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad." Gestión en el que no solo participa el INVIMA como ente de referencia en materia sanitaria, sino también los titulares de los registros sanitarios y demás sujetos que participan en la cadena fabricante - consumidor, más aun, cuando se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Retomando en breves términos el objeto de debate y particularmente aludiendo al riesgo al que fue expuesto la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió el investigado, este Despacho debe insistir en que la inobservancia a las Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos,

² <http://www.who.int/es/>



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141”

tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano, pueden derivar riesgos durante el proceso de elaboración del producto; por lo que dificulta de manera directa los fines del INVIMA y demás entidades garantes de la salud pública, al obstaculizar la trazabilidad y el margen de cuidado sobre los productos que la autoridad ampara, no pudiendo garantizar la ejecución eficiente de las acciones de inspección vigilancia y control, ni el aseguramiento sanitario del producto mismo.

Así las cosas, de los argumentos y pruebas que se advierten en el expediente, se evidencian la configuración de las infracciones que fundamentan los cargos endilgados en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCÍA, propietario del establecimiento COMESTIBLES BARNY, quien generó un riesgo en la salud pública en el proceso de elaboración de productos alimenticios, contrariando las disposiciones sanitarias, contempladas en la Resolución 2674 de 2013 en cuanto condiciones higiénico- sanitarias, aspectos éstos que afectan la inocuidad del producto.

La **Resolución 2674 de 2013**, *“Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.”*, la cual establece lo siguiente:

“(…)

ARTÍCULO 1o. 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 2o. 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.*

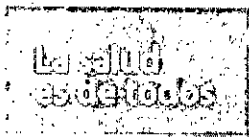
PARÁGRAFO. *Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917y 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:*

“(…)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

(...)

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

(...)

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

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDO

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

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

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:

(...)

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

(...)

5. PUERTAS

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

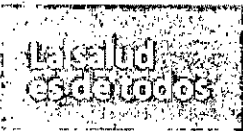
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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

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

(...)

ARTÍCULO 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:



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

(...)

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

(...)

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

(...)

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

(...)

3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

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

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

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

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

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

(...)

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

(...)



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

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

(...)

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

(...)

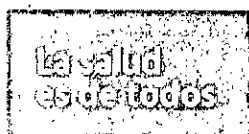
ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos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

(...)

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



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

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

(...)

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

(...)

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 9ª de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

"(...)

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

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



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

Artículo 48. Periodo 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 periodo 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.*
- 3. Las normas infringidas con los hechos probados.*
- 4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.*

(...)"

En cuanto a la responsabilidad del investigado por el incumplimiento de la legislación sanitaria, el artículo 577 de la ley 9 de 1979 establece que podrán imponerse las siguientes sanciones:

"(...)

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

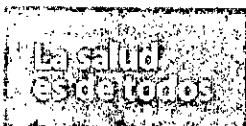
- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal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

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.*



**RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141”

6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

(...)”

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se causó un daño, pero sí un riesgo inminente o peligro teniendo como antecedente que durante la visita de inspección el día 11 de octubre de 2016 en las instalaciones del establecimiento COMESTIBLES BARNY, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, se evidenciaron hallazgos en las condiciones higiénico- sanitarias que dieron lugar a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL”, y en la visita del 08 de marzo de 2017 en la que se impuso la medida sanitaria de DESNATURALIZACIÓN de productos en proceso y producto terminado, así como la DESTRUCCIÓN de material de empaque usado para el producto fabricado, novedades consignadas en las actas de control sanitario y aplicación de las medidas sanitarias, obrantes en el expediente. De modo que este aspecto se tiene en cuenta para la imposición de sanción.

Dentro de las diligencias no se observa que el señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, 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 tendrá en cuenta como un agravante.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, propietario del establecimiento COMESTIBLES BARNY, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto no es reincidente; circunstancia que será tenida en cuenta como atenuante.

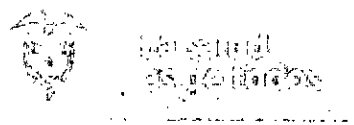
Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre por lo tanto este criterio no es aplicable.

En cuanto al numeral quinto, se observa que el señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15.988.027, propietario del establecimiento COMESTIBLES BARNY, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, es pertinente manifestar que de conformidad con el Acta de Control Sanitario del 04 de agosto de 2017 (folios 18 a 32) y el Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de la misma fecha (folio 33), se advierte grado de prudencia y diligencia para atender los deberes legales que le asisten en desarrollo de su actividad, de modo que este criterio aplica como atenuante.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, revisados los antecedentes del expediente, se aprecia el acta de visita de inspección del 08 de marzo de 2017, en la cual se evidenció que no se

Página 17



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

encontraba acatando la medida sanitaria de seguridad impuesta el 11 de octubre de 2016, consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, al encontrarse realizando actividades de fabricación de los productos alimenticios. En consecuencia, se dispuso la aplicación de la medida sanitaria consistente en la DESNATURALIZACIÓN de productos en proceso y terminados así como la DESTRUCCIÓN de material de empaque usado para el empaque de los productos. Así pues, este numeral es aplicable como circunstancia de agravación.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que el investigado, no presentó escrito de defensa alguno donde hubiese aceptado los cargos formulados, por lo tanto, este numeral no le será aplicable como un atenuante.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor **GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro.15988027, propietario del establecimiento **COMESTIBLES BARNY**, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos 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 QUINIENTOS (500) 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.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15988027, propietario del establecimiento **COMESTIBLES BARNY**, es responsable de infringir la normatividad sanitaria vigente de alimentos, al:

- I. Fabricar y vender productos alimenticios como pasa bocas de maíz tipo palitos, rosquillas y esferas, variedades con sal, con sabores a caramelo, arequipe, fresa y ácido, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente, por cuanto:
 1. Al momento de la visita hay puertas de ingreso abiertas y algunos animales domésticos en los alrededores, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidenciaron los calados de ladrillos en pared que limita con servicio sanitario sin protección contra plagas, espacios entre techo y pared que posibilita el ingreso de plagas en área de empaque de producto, contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No existe programa procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. El agua proviene del acueducto municipal no se cuenta con registros del cloro residual, ni se presentan análisis de laboratorio que garanticen la potabilidad del agua,

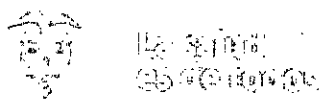


RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

5. Se evidencia acumulación de residuos de proceso en un recipiente sobre la mesa de mezcla de productos, contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2 y 5.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
6. Se evidencia excremento de roedor en sitio de almacenamiento de producto terminado, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
7. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies y manipuladores, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
8. Se observa mesa de mezclado de producto con deficiente limpieza, así como en el cuarto donde se almacena el material de empaque, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
9. El servicio sanitario no cuenta con papel higiénico y la caneca para papeles no cuenta con tapa, contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
10. El lavamanos de servicio sanitario no cuenta con dotación de jabón desinfectante y sistema de secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se cuenta con lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito, contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numerales 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
12. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios, no presentan el certificado médico de aptitud para manipular alimentos, contrariando lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013
13. Se evidenció operaria consumiendo alimentos en área de embalaje de producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencian operarias recorriendo la parte externa de la planta con el uniforme, contrariando lo establecido en el numeral 13 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Las puertas de ingreso a la planta en regular estado de mantenimiento y la puerta lateral es una reja que no ofrece protección contra el acceso de animales domésticos y plagas a la planta, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013
16. Se evidencia que la mesa para mezclado de productos posee lamina de madera en la parte posterior, así mismo, las empacadoras automáticas de producto poseen amarres no sanitarios y en deficiente estado de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2019051676

(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

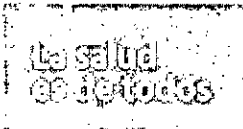
17. Algunas piezas usadas en las empacadoras no son aptas para estar en contacto con alimentos ya que son cartones adaptados por las operarias, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 y 3 de la Resolución 2674 de 2013
18. Las materias primas se almacenan sin conservar espacio con las paredes perimetrales y no se encuentran marcadas, contrariando lo establecido en el artículo 28 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013
19. Los materiales de envase y empaque no son inspeccionados antes de su uso, contrariando lo establecido en los numerales 3 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
20. El sitio donde se almacena el material de empaque presenta deficiente limpieza, contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
21. El establecimiento no cuenta con información sobre los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura humedad actividad acuosa (Aw) pH presión y velocidad de flujo) para asegurarla inocuidad del producto, contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 4 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013
22. La planta no cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, contrariando lo establecido en los numerales 8 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013
23. No cuenta con trazabilidad de los productos empacados, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
24. Se observa humedad en pared de sito en el cual se almacena producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se cuenta con planes de muestreo, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al señor **GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15988027, propietario del establecimiento **COMESTIBLES BARNY**, sanción consistente en multa de **QUINIENTOS (500)** 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, recursos propios a nombre del INVIMA.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, Carrera 10 No.64-28 Piso 1° con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente al señor **GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15988027, y/o a su apoderado, de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 del 2011, conforme a los términos y



RESOLUCIÓN No. 2019051676
(15 de Noviembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605141"

condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Olga Arandia
Revisó: Alexandra Bonilla G.