



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001285 De 11 de Septiembre 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.	2019037723
PROCESO SANCIONATORIO:	201605185
EN CONTRA DE:	MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR CAFE MONTEVERDE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	29 de agosto de 2019
FIRMADO POR:	ROY LUIS GALINDO WEHDEKING Director de Responsabilidad Sanitaria (E)

Contra la resolución de calificación No. **2019037723** 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 **13 SEP 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.


LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (9) folios a doble cara, copia íntegra de la Resolución N° 2019037723 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201605185.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: fgarzonm



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

El Director de Responsabilidad Sanitaria (E) 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.201605185, adelantado en contra de la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde; 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. 2019006660 del 07 de junio de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra de la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en la fabricación de productos alimenticios (Folios 21 al 26 a doble cara).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2019024005 con radicados 20192028480 y 20192028479 del 10 de junio de 2019 y vía correo electrónico, se le enviaron comunicaciones a la parte investigada, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019006660 del 07 de junio de 2019. (Folios 27 a 29).
3. Teniendo en cuenta que la investigada no compareció a surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos que se menciona en el ítem 1º, en virtud del Artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se envió por correo certificado el Aviso 2019000931 del 18 de junio de 2019, con radicados 20192030170 y 20192030171 de la misma fecha, habiéndose entregado en el lugar de destino el 28 de junio del 2019, según consta en las Guías No. 8036329073 y No. 8036329074 de la empresa de correspondencia URBANEX, quedando debidamente notificado el 02 de julio del 2019. (Folios 30 al 34).
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 la investigada, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal establecido para el efecto, la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde, presentó escrito de descargos bajo radicado No. 20191129613 del 09 de julio de 2019, (Folio 35 - Anexos folio 36 a 45).
6. El día 26 de julio de 2019 se profirió el auto de pruebas No. 2019008649, dentro del proceso sancionatorio No.201605185 adelantado en contra de la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde (Folios 47 al 49).



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

7. Mediante oficio No. 0800PS-2019033533 con radicados No. 20192036493, 20192036494 20192036495 del 26 de julio de 2019, enviados por correo certificado y vía correo electrónico se le comunicó a la investigada del auto de pruebas emitido, así como del término otorgado para la presentación de alegatos. (Folios 50 al 55).
8. Vencido el término establecido para la presentación de alegatos, la investigada no realizó pronunciamiento alguno en este sentido.

ESCRITO DE DESCARGOS

Estando dentro del término legal la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde presentó escrito de descargos, exponiendo los siguientes argumentos:

"Muy extrañada me encuentro con el aviso No.2019000931 del 18 de junio de 2019 en cuanto al Proceso Sancionatorio No. 201605185 tres (3) años después de haberme aplicado medida sanitaria de seguridad consistente en la suspensión total de trabajos de la línea de producción de café tostado y molido en el establecimiento Café Monteverde, de mi propiedad en ese momento, la cual fue levantada cuatro meses después, mediante acta de levantamiento de la medida sanitaria proferida por los funcionarios del oficio comisorio No. 712-0035-17 al encontrar cumplidos los requerimientos que habían originado la suspensión.

Luego de la medida de suspensión, la cual pude superar mediante la contratación de asesoría del Ing. De alimentos Sergio Aldana, he continuado trabajando con el cumplimiento de las observaciones y falencias que se han presentado y es así como he tenido concepto favorable en las dos últimas visitas que he tenido mediante los oficios comisarios 712-1007-17 de 17-11-2017 y la más reciente, en la cual obtuve 87 puntos de 100, mediante el oficio 7308-038019 del 19-05-2019. Por lo tanto, no encuentro la razón del proceso sancionatorio."

ANÁLISIS DE LOS DESCARGOS

Este Despacho procede a realizar el análisis de los descargos presentados por la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde, en ejercicio del derecho a la defensa y contradicción, y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

La investigada inicia sus argumentos, manifestando su sorpresa por el inicio del proceso sancionatorio, en virtud de la medida sanitaria que fuera aplicada el día 22 de septiembre de 2016 y por el tiempo que ha transcurrido desde entonces, frente a lo cual valga señalar que el Invima realiza a nivel nacional, inspección, vigilancia y control sobre los productos y establecimientos que son de su competencia, aplicando las medidas sanitarias a que haya lugar, sin perjuicio de los procesos sancionatorios que en virtud de estas procedan.

Al respecto se resalta, que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de la investigada, originaron la aplicación de una medida sanitaria como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 así:

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

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;

Página 2



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

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

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.
(subrayas y negrilla fuera del texto normativo)

Por lo tanto, la medida sanitaria se impuso en las instalaciones del establecimiento CAFÉ MONTEVERDE específicamente sobre la línea de producción de café tostado y molido, con el fin de prevenir o impedir que la situación sanitaria evidenciada en dicha área, continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad y la posibilidad de afectación sobre la inocuidad del producto elaborado.

Por ende, resulta importante indicar que el proceso sancionatorio que se inicia encuentra su fundamento en la medida sanitaria que fue adoptada en precedencia. En efecto, la finalidad del proceso sancionatorio acorde con la jurisprudencia constitucional se concreta en:

"(...) a través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas."¹¹

Así las cosas, de acuerdo con las funciones previstas, la Dirección de Responsabilidad Sanitaria con sede en la ciudad de Bogotá, concentra y centraliza la totalidad de solicitudes de inicio de proceso a los cuales debe dar el trámite legal correspondiente.

Es así como en atención a derecho al turno, el producto al cual corresponda y la prioridad que por el riesgo a la salud, pueda tener el caso en concreto, inician y tramitan las diligencias administrativas. Actualmente se cuenta con un gran número de procesos en trámite los cuales se encuentran supeditados al procedimiento y términos establecidos en las normas aplicables. En este sentido, ha de observarse lo establecido en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011 así:

"(...) ARTÍCULO 52. CADUCIDAD DE LA FACULTAD SANCIONATORIA. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caduca a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiere ocasionarlas, término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver.(...)"

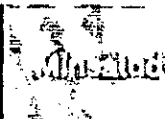
Así las cosas, en el presente caso, la administración se encuentra aún facultada para el ejercicio de su potestad sancionatoria, por lo cual en cumplimiento de sus funciones debe llevar a cabo el proceso sancionatorio hasta culminarlo, bajo los lineamientos del debido proceso.

Continuando con los argumentos expuestos por la investigada, se hace referencia a las visitas que prosiguieron, resaltando que cuatro meses después de aplicada, la medida sanitaria fue

¹¹ CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-818 del 9 de Agosto de 2005, Magistrado Ponente Rodrigo Escobar Gil.



La salud
es de todos



RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

levantada al encontrarse cumplidos los requerimientos que la originaron. Logro conseguido con la contratación de un ingeniero de alimentos, permitiendo mantener las condiciones favorables y que han sido verificadas en otras dos visitas.

Al respecto, este despacho debe señalar que no es ajeno a los esfuerzos y acciones correctivas implementadas, sin embargo no puede desconocer también que las normas exigibles en desarrollo de las actividades de fabricación, procesamiento y/o empaque de alimentos exigen que su cumplimiento sea permanente, ya que éstas protegen el bien jurídico tutelado como lo es la salud pública y buscan evitar cualquier afectación negativa.

Del mismo modo, debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no se puede ejecutarse una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando esta puede representar un riesgo a la salud pública cuya protección es misión de esta Entidad.

Como lo preceptúa la Constitución Política, es claro para este despacho, que el Estado protege la libertad de empresa, prevista en el artículo 333; no obstante, dicho derecho está establecido bajo el cumplimiento de las responsabilidades, para el presente caso, el cumplimiento cabal y completo en todo momento de las normas sanitarias aquí ventiladas:

"ARTICULO 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley.

La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades.

La empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El Estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial.

El Estado, por mandato de la ley, impedirá que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitará o controlará cualquier abuso que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional.

La ley delimitará el alcance de la libertad económica cuando así lo exijan el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación." (Subraya fuera de texto)

De manera que, dicha función social que apoya el Estado tiene una restricción y es precisamente la responsabilidad social de quienes libremente desarrollen esa iniciativa privada como actividad económica. Esto es, en el campo que nos ocupa, la responsabilidad de cumplir en todo momento las normas sanitarias, que prevalecen sobre la iniciativa privada, por estar en juego la salud de los administrados.

Para el caso que nos ocupa, se hace preciso manifestar que las actas incorporadas y analizadas como prueba, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se ha incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Por lo tanto, los funcionarios de éste instituto que realizan las funciones de inspección, Vigilancia y Control son profesionales idóneos, que poseen el conocimiento técnico y el criterio para actuar y tomar decisiones que consideren pertinentes al momento de realizar las visitas de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de comercio o fábricas de alimentos.

Así las cosas, fue evidente que para el día 22 de septiembre de 2016, existieron varios requerimientos que ponían en riesgo la inocuidad del alimento elaborado (café tostado y



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

molido), de allí que tal y como la investigada lo indica, se aplicara la medida sanitaria y en consecuencia el inicio del proceso que aquí nos convoca. Del mismo modo, no se puede desconocer que la investigada gestionó de manera efectiva la corrección de las causas que motivaron la decisión anteriormente adoptada, siendo levantada la medida el 18 de enero de 2017.

De este modo en las visitas posteriores se puede evidenciar los correctivos frente los ítems y requerimientos dejados, frente a lo cual esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, no es ajena a reconocer que los hechos objeto de investigación fueron superados, conducta que no le exime de responsabilidad, respecto de las condiciones sanitarias evidenciadas en la visita objeto de debate, las cuales se configuraron en infracciones a la normatividad sanitaria vigente, tal situación será considerada por este Despacho a la luz de los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

En virtud de lo expuesto, el despacho no encuentra razones para desvirtuar los cargos señalados, ni evidencias fácticas o jurídicas que exoneren de responsabilidad sanitaria a la investigada, o la configuración de alguna situación que conlleve a cesar y archivar la investigación. Así las cosas, se continúa con las pruebas legal y oportunamente allegadas.

PRUEBAS

1. Oficio 712-0980-16 radicado con el número 16102927 del 28 de septiembre de 2016, por medio del cual el Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio CAFÉ MONTEVERDE propiedad de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178 (folio 1).
2. Acta Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha del 22 de septiembre del 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio CAFÉ MOTEVERDE propiedad de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE (folio 3 al 8).
3. Acta del 22 de septiembre de 2016 contentiva de la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en *"SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN EL ESTABLECIMIENTO CORREA SALAZAR MARIA NOHELIA – CAFÉ MONTEVERDE"* (folios 9 al 10).
4. Oficio No. 712-0073-17 radicado con No. 17006060 del 20 de enero de 2017, mediante el cual, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas realizadas en el establecimiento de comercio, propiedad de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24824178 (folio 11).
5. Acta del control sanitario realizado el 18 de enero de 2017 en el establecimiento CAFÉ MONTEVERDE, propiedad de la investigada, dentro de la cual se procedió a emitir concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folio 13 al 16).
6. Acta de fecha 18 de enero de 2017, contentiva del LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA, impuesta el 22 de septiembre del 2016 (folio 19).



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

7. Certificado de matrícula mercantil a nombre de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24824178 expedido por la Cámara de Comercio de Manizales - Caldas (folios 20).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 712-0980-16 radicado con el número 16102927 del 28 de septiembre de 2016, el Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio Café Monteverde propiedad de la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178 (folio 1), documentos que fueron el génesis de la presente investigación administrativa.

Dentro de la información remitida, se encuentra el Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha del 22 de septiembre del 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio CAFÉ MOTEVERDE propiedad de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE (folio 3 al 8).

En dicha acta se plasmaron los aspectos verificados, dejando las respectivas observaciones que conllevaron a evaluarlos como no cumplidos. Estas soportan los cargos endilgados frente al incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, y que motivaron que en la misma fecha se impusiera medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS DE LA LINEA DE PRODUCCION CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN EL ESTABLECIMIENTO CORREA SALAZAR MARIA NOHELIA- CAFÉ MONTEVERDE. (Folios 9 y 10).

La decisión adoptada, se fundamentó en las observaciones estimadas por los profesionales del Instituto dentro del Formato Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos, dentro de las cuales se tienen las siguientes:

- No se presentan procedimientos sobre manejo y disposición de residuos sólidos ni registros de su actividad.
- Solo se cuenta con un recipiente para la recolección de los residuos dentro de la planta.
- No se cuenta con programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo ni registros de la actividad. Se presenta un registro de inspección mensual en el que se indica presencia de plagas y uso de plaguicida.
- No se cuenta con 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 fichas técnicas de los productos usados en la limpieza y desinfección, ni las concentraciones de uso.
- No se cuenta con un sitio específico para almacenar los productos usados en la limpieza y desinfección
- No se dispone de sistemas adecuados para la limpieza de equipos
- No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad
- No se cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, crónograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc, para el personal nuevo y antiguo
- Dentro de la planta de producción no se cuenta con recipientes para la recolección de residuos
- No cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación rechazados)

Página 6



RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

- No se presentan fichas técnicas en las cuales se especifica que las materias primas, sustancias, insumos y aditivos empleados en la fabricación del material de empaque se encuentran en listas positivas de FDA o MERCOSUR ó UNION EUROPEA. Resolución 683 de 2012 Artículos 8 y 13. No se presenta concepto sanitario de la empresa que fabrica el material de empaque
- Carece de equipo especial para lavado de envases reutilizables de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 de la resolución 12186 de 1991.
- No cuenta con procedimientos ni registro para devoluciones
- No se presentan manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.
- No se presentan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación etc) y producto terminado
- No se presenta plan de muestreo
- Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso.
- No se presentan manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos
- No se cuenta con programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.

Lo anteriormente descrito, constituye la infracción a las normas señaladas tal y como se estableció en los cargos formulados dentro del Auto de Inicio y Traslado No. 2019006660 del 7 de Junio de 2019, siendo la investigada responsable de estas conductas, igualmente, debe indicarse que ante el riesgo generado, estuvo debidamente motivada la imposición de la medida sanitaria.

La medida aplicada cumplió con su finalidad preventiva, ya que las condiciones sanitarias verificadas en el establecimiento ponían en riesgo la inocuidad de los productos elaborados y por ende la salud de los posibles consumidores.

Continuando con las pruebas incorporadas al proceso, se tiene que mediante oficio 712-0073-17 radicado con No. 17006060 del 20 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas realizadas en el establecimiento de comercio, propiedad de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24824178 (folio 11).

De este modo, se observa que el día 18 de enero de 2017, se realizó visita de control sanitario a las instalaciones del establecimiento CAFÉ MONTEVERDE, propiedad de la investigada, dentro de la cual se procedió a emitir concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 13 a 16), así, fue evidente que la investigada implementó de manera efectiva acciones correctivas frente a los incumplimientos que motivaron la medida sanitaria que fuera impuesta meses atrás.

Por lo tanto, y al haber verificado que las causas que motivaron la medida habían sido superadas, se procedió al Levantamiento de medida sanitaria de seguridad el 18 de enero de 2017, acta suscrita en las instalaciones establecimiento CAFÉ MONTEVERDE y obrante a folio 19 del expediente.

Se reitera entonces, que con las pruebas incorporadas se logra verificar que la investigada realizó acciones a fin de ajustar las deficiencias que habían sido encontradas y con las cuales se generaba riesgo sobre la salud pública, de manera que como ya se indicó deben tenerse en cuenta a su favor estos correctivos, mas esta es una situación que no borra las infracciones ya verificadas y que en su momento fueron el motivo de la suspensión de trabajos en la línea de producción de café tostado y molido.



La salud
es de todos



RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

En cuanto a el certificado de matrícula mercantil a nombre de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24824178 expedido por la Cámara de Comercio de Manizales - Caldas (folios 20), permitió a este despacho individualizar e identificar a la investigada, estableciendo también su actividad comercial y domicilio.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad de la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria en materia de buenas prácticas de manufactura de alimentos. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y que constituyeron los cargos endilgados. Por lo tanto, los referidos documentos, son prueba de los cargos por los que se investiga y de los cuales le asiste responsabilidad en el ámbito sanitario.

ALEGATOS

Vencido el término legal para la presentación de alegatos, la investigada no realizó pronunciamiento alguno en este sentido.

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, la Resolución 2674 de 2013 y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 1437 de 2011.

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 cumplan los parámetros establecidos por la ley.

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.

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 la investigada, este Despacho debe insistir en que la inobservancia a las Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

para el consumo humano, derivó en riesgos de promover la contaminación cruzada del producto.

Las anteriores apreciaciones adquieren relevancia al comprender que, en primer lugar, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)¹, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redunde en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

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

Ahora bien, teniendo en la **Resolución 2674 de 2013** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

"(...)

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,

¹ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

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

(...)

ARTÍCULO 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:

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(...)

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

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

(...)

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

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

(...)

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

(...)



La salud
es de todos

Ministerio

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

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

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

(...)

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 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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

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

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

(...)

ARTÍCULO 25. GARANTÍA DE LA CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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:



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

(...)

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

(...)

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

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

(...)"

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

(...)"



La salud
es de todos

Minsa

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

Para efectos procedimentales el presente proceso se adelantó ajustado a lo establecido en 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."

Así las cosas, 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.

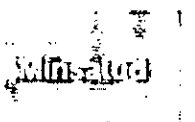
Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

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 o 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.

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.



RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

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.

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:

De acuerdo al numeral 1: la señora MARIA NOHELIA CORREA SALAZAR, identificada con cédula de ciudadanía número 24824178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio CAFÉ MONTEVERDE; generó un riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, cuando realizó actividades de tostado y molido de café, sin el lleno de los requisitos establecidos en los principios de las buenas prácticas de manufactura, dando lugar a la imposición de la medida sanitaria de suspensión total de trabajos de esta línea. De este modo ante el inminente riesgo generado a la salud pública, se impondrá sanción consistente en multa.

Por su parte frente al numeral 2: 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 en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

Con respecto al numeral 3, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la investigada, no ha sido objeto de sanción ni de medida sanitaria con anterioridad a los hechos que se investigan. Por tanto este criterio se aplica 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 no se aplica como agravante.

En lo que respecta al numeral 5, no se evidencia la existencia de prueba o indicio que conlleve a concluir que la investigada haya utilizado medios fraudulentos para ocultar la infracción o sus efectos, por lo tanto no se aplica como agravante.

En cuanto al numeral 6, existen pruebas dentro del proceso que determinan que en ocasión a la infracción, la investigada fue diligente o prudente, por cuanto se observa el levantamiento de la medida de suspensión total impuesta sobre la línea de tostado y molido de café, por lo tanto este criterio aplica como atenuante.

En lo referente al numeral 7, de acuerdo con lo probado en el proceso, no se evidencia por parte de la investigada, el desacato de la medida sanitaria impuesta, por lo que no se tendrá en cuenta este criterio como agravante de la sanción.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, se observa que la investigada presentó descargos aceptando los hechos investigados, por lo tanto se aplica como atenuante.

Adicionalmente, debe tenerse en cuenta, que la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde; desarrolla una actividad relacionada con el tostado y molido de café, de tal modo que involucra un alimento de BAJO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 3 Categoría 3.4.

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, y teniendo en cuenta la conducta con la que se infringió la norma y la naturaleza del producto, el cual corresponde a un alimento de bajo riesgo en salud, se impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA DE CUATROCIENTOS (400) 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.

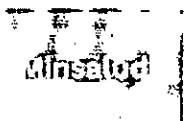
CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al: procesar y empacar el producto alimenticio: café tostado y molido, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 22 de septiembre de 2016, especialmente porque:

1. No se presentan procedimientos ni registros sobre manejo y disposición de residuos sólidos, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con un sistema adecuado de recolección de residuos sólidos, teniendo en cuenta que la planta solo cuenta con un solo recipiente, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No cuenta con programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo ni registros de la actividad. Se presenta un registro de inspección mensual en el que se indica presencia de plagas y uso de plaguicida, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con fichas técnicas de los productos usados en la limpieza y desinfección, ni las concentraciones de uso, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con un sitio específico para almacenar los productos usados en la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos



RESOLUCIÓN No. 2019037723

(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

7. No se dispone de sistemas adecuados para la limpieza de equipos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc, para el personal nuevo y antiguo, contrariando lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación rechazados), contrariando lo establecido en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presentan fichas técnicas o registros que especifiquen el material empleado en la fabricación del empaque, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuenta con procedimientos ni registro para devoluciones, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se presentan manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se presentan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación etc) y producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 2 y Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento, no presenta plan de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se presentan manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se cuenta con programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013

NORMAS VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.3; numeral 6 sub numeral 6.4 y 6.5; Artículo 13; Artículo 16 numeral 2; Artículo 17 numeral 1; Artículo 21; Artículo 22 numeral 1, 2, 3; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numeral 1, 2, 3; Artículo 28 numeral 6, 7

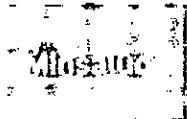
RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Imponer a la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde sanción consistente en multa de CUATROCIENTOS (400) salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio

Página 16



La salud
es de todos



RESOLUCIÓN No. 2019037723
(29 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605185"

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 TERCERO.- Notificar personalmente de la presente decisión a la señora María Nohelia Correa Salazar, identificada con cédula de ciudadanía número 24.824.178, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio Café Monteverde y/o a su apoderado, conforme a los términos y 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

ROY LUIS GALINDO WEHDEKING
Director de Responsabilidad Sanitaria (E)

Proyectó: Fabiola Garzón
REVISÓ: Cristian Romero