



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000090 De 31 de Enero de 2020

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:

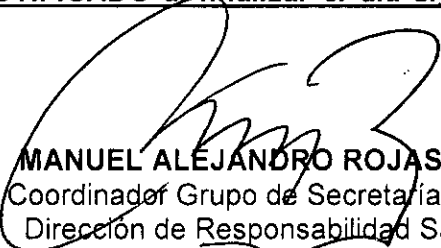
RESOLUCIÓN No.	2020002934
PROCESO SANCIONATORIO:	201605213
EN CONTRA DE:	JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ – DISTRIBUIDORA Y PESCADERIA GRIMAR
FECHA DE EXPEDICIÓN:	27 DE ENERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2020002934 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 **03 FEB. 2020**, 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.

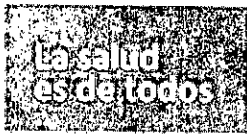

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (12) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020002934 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605213.

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 María Riaño Sanchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos



RESOLUCIÓN No. 2020002934
(27 de Enero de 2020)

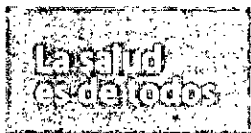
"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

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. 201605213, adelantado en contra del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2019013954 de 13 de noviembre de 2019, esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria inició el proceso sancionatorio No. 201605213 y trasladó cargos en contra del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR, por el presunto incumplimiento de las normas sanitarias. (Folios 33 al 40 a doble cara).
2. A través de oficio No. 0800 PS - 2019052980 con radicados N° 20192058152 y 20192058153 del 13 de noviembre del 2019, se envió comunicación mediante correo certificado y vía correo electrónico, citando al investigado con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos anteriormente referido. (Folios 41 al 43).
3. Ante la no comparecencia de la parte investigada para que se notificara del Auto de inicio y traslado enunciado en el ítem Nro. 1, en virtud del Artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se envió por correo certificado el Aviso Nro. 2019001628 mediante oficio No. 0800 PS - 2019054404 con radicados 20192060180 y 20192060182 del 21 de noviembre de 2019 a las direcciones registradas en el expediente (folios 44 al 45 y 47), los cuales fueron recibidos el día 26 de noviembre de 2019 según guías No. 8039712940 y 8039712491 expedidas por la empresa URBANEX (folios 46 y 48) y al correo electrónico cazuelasymariscosgrimar@hotmail.com (folio 49).

Teniendo en cuenta que el mencionado aviso fue recibido en la dirección física de destino; en virtud del artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, la publicación del aviso No. 2019001628 del 20 de noviembre de 2019, realizada en la página web www.invima.gov.co obrante a folio 50 al 58, no será tenida en cuenta.
4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, 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 directamente o por medio de apoderado, la investigada dentro del proceso sancionatorio en curso No. 201605213 presentara los descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Transcurrido el tiempo para presentar los descargos, el señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR, no los presentó.
6. El día 19 de diciembre de 2019, se profirió el auto de pruebas No. 2019015559 dentro del proceso sancionatorio No. 201605213. (Folios 60 y 61 a doble cara).



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213”

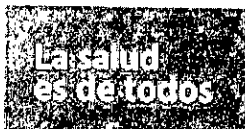
7. Mediante oficio No. 0800 PS - 2019059164 con radicados 20192067152 y 20192067154 del 19 de diciembre de 2019, enviado por correo certificado y correo electrónico, se remitió al investigado comunicación, informando sobre el auto de pruebas y el término previsto para la presentación de alegatos. (Folios 62 al 64).
8. Transcurrido el tiempo para presentar los descargos, el señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR, no los presentó.
9. Mediante Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el día veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el día diez (10) de enero de 2020 inclusive. (Folios 65 y 66)

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 704-3751-16 radicado bajo el No. 16128449 del 30 de noviembre del 2016, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. Acta de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos de fecha 29 de noviembre de 2016 realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folios 4 al 14).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en “*clausura temporal total del establecimiento*”, de fecha 29 de noviembre de 2016. (Folios 19 al 22).
4. Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto “*CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS*”, en la cual se verificaron presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 15 al 17 – Etiqueta folio 18)
5. Oficio 704-0257-17 radicado bajo el No. 17009437 del 30 de enero de 2017, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006. (Folio 26).



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

6. Acta de Inspección, vigilancia y control de fecha 24 de enero de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en donde se mantuvo concepto sanitario DESFAVORABLE y la medida sanitaria de seguridad aplicada el 29 de noviembre de 2016. (Folio 28 a doble cara)
7. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en *"Destrucción de 206 unidades de cazuela de mariscos por 500 gramos"* de fecha 24 de enero de 2017. (Folio 29 y 30 – Anexo formato destrucción folio 31 a doble cara):
8. Certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, a nombre del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006. (Folios 32 y 59).

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, y se procederá a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Mediante oficio No. 704-3751-16 radicado bajo el No. 16128449 del 30 de noviembre del 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, para su conocimiento y fines pertinentes (folio 1), documentos que fueron el génesis de la presente investigación administrativa.

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..."¹

Dentro de la información remitida, se encuentra el Acta de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos de fecha 29 de noviembre de 2016 realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 4 al 14), por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.

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, que motivaron que en la misma fecha

¹ SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCIÓN TERCERA- SUBSECCIÓN A, CONSEJ. PONENTE HERNÁN ANDRADE RINCÓN. Doce (12) de febrero de dos mil quince, Expediente: 250002326000200101450 01 (31057).



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

se impusiera la medida sanitaria de seguridad consistente en *CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO* (folios 19 al 22); es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, envasado, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas u otros objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

La situación sanitaria encontrada que dio lugar a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad mencionada fue:

"(...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

AL HACER RECORRIDO POR LAS ÁREAS EN COMPAÑÍA DEL ESPOSO DE LA ADMINISTRADORA, PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA MIENTRAS LA SEÑORA GLORIA MERCEDES LÓPEZ VENEGAS SE HACE PRESENTE, SE ENCUENTRAN INCUMPLIMIENTOS A LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, COMO SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:

1. AL ABRIRLA PUERTA PRINCIPAL, SE COMUNICA DIRECTAMENTE EL ÁREA DE PRODUCCIÓN CON EL AMBIENTE EXTERIOR. INCUMPLE ARTÍCULO 6 NUMERAL 2.1 Y ARTÍCULO 7 NUMERAL 5.2 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
2. SE OBSERVA EMPOZAMIENTO DE AGUA EN EL ÁREA DESTINADA A PRODUCCIÓN. INCUMPLE ARTICULO 6 NUMERAL 4.2 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
3. NO PRESENTA RESULTADOS DE LABORATORIO DEL AGUA, NO CUENTA CON PROGRAMA DE CALIDAD DEL AGUA, NI CONTROL DE CLORO. INCUMPLE NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2115 DE 2007.
4. NO CUENTA CON PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO DE RESIDUOS Y NO LLEVA REGISTROS DE LA EJECUCIÓN DE LOS MISMOS. SE OBSERVAN DEFICIENCIAS DE LIMPIEZA EN PISOS DE CUARTOS FRÍOS, ZONAS ALTAS Y TECHOS. INCUMPLE NUMERALES 1, 2 Y 3 DEL ARTICULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
5. NO CUENTA CON LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL EN EL ÁREA DE PROCESO. INCUMPLE NUMERAL 6.3 DEL ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
6. NO CUENTAN CON CERTIFICACIONES MÉDICAS PARA EL PERSONAL DEL ASEO. INCUMPLE ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
7. NO PRESENTA PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NI REGISTROS DE EJECUCIÓN. SE OBSERVA OPERARIO SIN GORRO NI TAPABOCAS EN ÁREA DE PROCESO. INCUMPLE ARTÍCULO 12, 13 Y 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
8. SE OBSERVAN CABOS DE MADERA ENTRE BALDES Y LICUADORA DE PRODUCCIÓN. EL MESÓN DEL LAVAPLATOS PRESENTA ESTRUCTURA OXIDADA, LA MESA DE TRABAJO PRESENTA ESTRUCTURA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA. INCUMPLE NUMERAL 1 ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
9. NO CUENTAN CON INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN EN LOS EQUIPOS NI REGISTROS DE PROCESO. NO CUENTA CON PROGRAMA DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS NI REGISTROS. NO CUENTA CON REGISTROS DE INSPECCIÓN DE ENVASE. NO SE



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

ENCUENTRA DOCUMENTADO EL MECANISMO PARA PROTEGER EL ALIMENTO DE MATERIALES EXTRAÑOS. INCUMPLE ARTÍCULO 18 NUMERAL 1 Y ARTÍCULO 21 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

10. LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN Y ENVASADO SE ENCUENTRAN EN UN MISMO AMBIENTE. LA PLANTA CUENTA CON PUERTA DE ACCESO DIRECTO DESDE EL EXTERIOR A LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. INCUMPLE NUMERAL 5.2 ARTÍCULO 7, NUMERAL 1 ARTÍCULO 19 Y NUMERAL 1 ARTÍCULO 20 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

11. NO PRESENTA PLAN DE MUESTREO. NO PRESENTA MANUALES, CATÁLOGOS, GUÍAS O INSTRUCCIONES ESCRITAS SOBRE EQUIPOS Y PROCEDIMIENTOS REQUERIDOS PARA ELABORAR LOS PRODUCTOS. NO CUENTA CON FICHAS TÉCNICAS PARA LAS MATERIAS PRIMAS NI LOS PRODUCTOS TERMINADOS. INCUMPLE NUMERALES 1, 2 Y 3 DEL ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

EN EL MOMENTO DE TOMADA LA DECISIÓN DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD, EL PRODUCTO TERMINADO YA HABÍA SIDO DESPACHADO Y NO CUENTA CON ETIQUETAS DE PRODUCTO. SE INFORMA A QUIEN ATIENDE LA VISITA Y QUIEN ES AUTORIZADO POR EL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO OBJETO DE LA MEDIDA, PARA LA FIRMA DE LAS ACTAS MEDIANTE OFICIO ANEXO, QUE A PARTIR DE LA FECHA NO PUEDE REALIZAR LABORES PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO Y QUE PARA REALIZAR EL LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO DEBE DAR TOTAL CUMPLIMIENTO A LOS ÍTEMS 1-11 DESCRITOS ANTERIORMENTE.

(...)"

Sea del caso reiterar 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.

Se reitera que la normatividad estipulada en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y, Resolución 5109 de 2005, establecen 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, materias primas de alimentos y etiquetado con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, cuya carencia como en el presente caso no garantiza su inocuidad.

De otro lado, respecto a la inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse:

"... Cuando se habla de inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados. (Negrilla y subraya fuera de texto)."²

² <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s03.htm#TopOfPage>



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

Así mismo y teniendo en cuenta lo establecido por la FAO³, debe considerarse que las condiciones en el proceso de elaboración del alimento o las buenas prácticas de manufactura, garantizan que dentro del proceso de fabricación no incurran circunstancias que puedan constituirse en un riesgo para la salud de los potenciales consumidores, por lo cual resulta reprochable al fabricante la producción y comercialización de un alimento que tiene potencialmente comprometida su inocuidad.

Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad de la investigada, 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.

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.

La Medida sanitaria impuesta en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR, se aplicó con el fin de prevenir o impedir que la situación evidenciada continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad. Es importante aclarar que las medidas de seguridad establecidas en la Ley 9° de 1979, están encaminadas a proteger la salud pública, razón por la cual son medidas de inmediata ejecución, ya que tienen carácter preventivo y transitorio. Por lo tanto, este documento es considerado una prueba del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte de la referida sociedad quien dada su actividad económica debía conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público.

De igual manera en la visita del 29 de noviembre de 2016, se diligenció el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, realizado al producto "CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS", en la cual se verificaron presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 15 al 17 – Etiqueta folio 18), en los siguientes aspectos:

(...)

REQUISITOS GENERALES

(...)

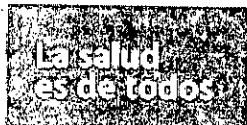
5.3. **CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA:** Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).

OBSERVACIONES:

Las unidades se declaran como "grs", no se declara con sistema internacional de unidades.

(...)

³ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

5.4. Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.

OBSERVACIONES:

No declara la expresión "fabricado o envasado por"

(...)

5.5.1. IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.

OBSERVACIONES:

La expresión lote no es legible.

(...)

5.7. INSTRUCCIONES PARA EL USO. Instrucciones necesarias para modo de empleo.

OBSERVACIONES:

No son legibles las instrucciones para el uso.

5.8 NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

OBSERVACIONES:

RSAD04I9007 no es legible

(...)"

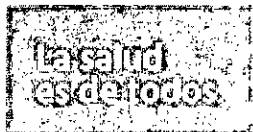
Es así que, frente al tema de la vulneración de las normas técnicas sobre rotulado, se hace necesario precisar la importancia sobre el correcto uso del etiquetado y la veracidad de la información que debe contener el rotulo de un producto alimenticio.

Así entonces, la FAO⁴ (Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), establece sobre este tema, que la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; por lo tanto, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento declarando información imprecisa o incompleta, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento.

"Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de compra"⁵.

⁴ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

⁵ <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

De allí la exigencia que en el rotulo, se debe declarar información veraz, clara y precisa con relación al producto.

Es importante tener presente que el objetivo del sistema métrico internacional es la unificación y racionalización de las unidades de medición, por lo tanto, resulta reprochable que el investigado declare el peso neto del producto en "grs" y no como lo exige el legislador.

Con relación a no declarar la expresión "fabricado o envasado por" compromete su trazabilidad, herramienta que permite seguir el rastro a las etapas de producción, transformación y distribución del alimento, por lo tanto dicha omisión en el rotulado del alimento, obstaculiza su seguimiento, lo que repercute en la calidad misma del producto.

En cuanto al número de lote, se ha de manifestar que es una clave que indica el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesado por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales, razón por la cual si no es legible, por ejemplo, no sería posible detener la venta de un producto que se encuentra con algún tipo de irregularidad, porque el número que se encuentra grabado o marcado no se podría reconocer a simple vista.

Con relación al hecho que las instrucciones para el uso del alimento no sean legibles, no permite al consumidor conocer la forma de cómo utilizar el producto y tener las precauciones al momento de prepararlo, ingerirlo o usarlo.

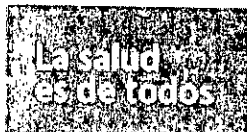
Finalmente, se evidenció que el registro sanitario declarado en la etiqueta no es legible, situación que si bien es cierto no afecta la inocuidad del producto, es necesario para el Invima lograr realizar la trazabilidad del mismo de manera adecuada y para el consumidor tener la certeza y garantía que el alimento que está ingiriendo cuenta con la respectiva autorización de comercialización.

De igual manera, tal como lo establece la FAO respecto al rotulado de alimentos, la etiqueta proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; por lo que resulta contrario a las normas sanitarias, que el fabricante ponga a disposición al público el alimento omitiendo información importante que tiene la potencialidad de comprometer la inocuidad del mismo, como es el caso del número de lote, instrucciones de uso, instrucciones de conservación del alimento, nombre del fabricante y el registro sanitario autorizado vigente, la cual suministra información importante para que el consumidor, previamente a adquirir el producto, decida o no adquirir el alimento para su consumo.

Posteriormente, mediante oficio No. 704-0257-17 radicado bajo el No. 17009437 del 30 de enero de 2017, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006. (Folio 26)

En esta ocasión se allega acta de Inspección, vigilancia y control de fecha 24 de enero de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en donde se mantuvo concepto sanitario DESFAVORABLE y la medida sanitaria de seguridad aplicada el 29 de noviembre de 2016. (Folio 28 a doble cara), toda vez que se evidenció la siguiente situación sanitaria:

⁶ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>



RESOLUCIÓN No. 2020002934
(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

"(...)

DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA:

AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE ENCUENTRA LOCAL DENTRO DE LA PLAZA DE MERCADO SAMPER MENDOZA, CON UN SOLO NIVEL QUE CONSTA DE AREA DEPRODUCCION Y DOS CUARTOS FRIO EN UN MISMO AMBIENTE. SE HACE ENTREGA DEL OFICIO COMISORIO Y SE EXPLICA EL MOTIVO DE LA VISITA. QUIEN ATIENDE PERMITE EL INGRESO A LAS INSTALACIONES DE LA FABRICA Y NO SE OBSERVA LABORES PRODUCTIVAS, NI MANIPULADORES. SIN EMBARGO, SE EVIDENCIA ALMACENAMIENTO DE 206 CAZUELAS DE MARISCOS DENTRO DE LOS CUARTOS FRIOS, LAS CUALES FUERON ELABORADAS EL DOMINGO 22 DE ENERO DE LOS CORRIENTES SEGÚN INFORMA O QUIEN ATIENDE.

AL REALIZAR EL RECORRIDO, SE OBSERVA QUE NO SE HAN SUBSANADO NINGUNA DE LAS CAUSALES QUE ORIGINARON LA MEDIDA SANITARIA CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO IMPUETAS EL DIA 29/11/2016.

SE INFORMA A LA PERSONA QUE ATIENDE QUE SE DEBE ABSTENER DE SEGUIR REALIZANDO ACTIVIDADES PRODUCTIVAS EN LAS INSTALACIONES, HASTA TANTO NO SE SUBSANEN LAS CAUSALES QUE ORIGINARON LA MEDIDA SANITARIA EN SU TOTALIDAD Y SE LEVANTE LA MISMA.

CON RESPECTO A LA DENUNCIA QUE SE RELACIONA EN EL OBJETO, DONDE REFIERE QUE EL PRODUCTO CAZUELA DE MARISCOS NO CUMPLE CON ROTULADO, NO SE ENCUENTRA EXISTENCIAS DE ETIQUETAS EN EL MOMENTO DE LA VISITA, SIN EMBARGO LA EMPRESA YA TIENE CONOCIMIENTO DE LOS INCUMPLIMIENTOS DE SU ETIQUETA YA QUE EN LA VISITA DE 29/11/2016 SE EV LUO DICHO ROTULADO.

POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, SE MANTIENE LA MEDIDA SANITARIA CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO IMPUETAS EL DIA 29/11/2016 Y EL CONCEPTO DESFAVORABLE. SE DA POR TERMINADA LA PRESENTE DILIGENCIA SIN EMISION DE CONCEPTO. SE PROCEDE A APLICAR MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN DESTRUCCION DE 206 CAZUELAS DE MARISCOS POR 500 GRAMOS.

"(...)"

Teniendo en cuenta los hallazgos encontrados en visita del 24 de enero de 2017, funcionarios del Invima procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en "Destrucción de 206 unidades de cazuela de mariscos por 500 gramos" (folio 29 y 30 – Anexo formato destrucción folio 31 a doble cara), toda vez que si bien es cierto no se observaron labores productivas, también lo es, que si se evidenciaron 206 cazuelas de mariscos dentro de los cuartos frios, los cuales fueron elaborados el 22 de enero del 2017.

De la diligencia referida en precedencia, claramente se infiere que el investigado a pesar de tener conocimiento de que el establecimiento de su propiedad, soportaba una medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total, hizo caso omiso de la misma, continuando con actividades de elaboración de cazuela de mariscos, es decir, que la conducta no cesó el 29 de noviembre de 2016, cuando se aplicó dicha medida, sino que por el contrario continuó ejecutándose por el investigado.

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 29 de noviembre de 2016, también lo es, que en la visita de inspección,



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213”

vigilancia y control sanitaria realizada al mismo establecimiento el 24 de enero de 2017, el investigado continuaba realizando actividades de elaboración de cazuelas de mariscos.

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.

*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 24 de enero de 2017, estando a la fecha esta autoridad administrativa facultada para ejercer la potestad sancionatoria, conforme al término establecido en la ley 1437 de 2011, y a lo estipulado en la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, mediante la cual el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el día veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el día diez (10) de enero de 2020 inclusive.

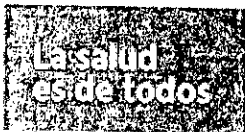
Finalmente, el certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, a nombre del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006. (Folios 32 y 59), es el documento que permitió individualizar e identificar a la investigada, determinando también su domicilio y actividad económica.

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

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria en materia de buenas prácticas de manufactura y rotulado. 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 a la investigada.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, 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



RESOLUCIÓN No. 2020002934
(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

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, teniendo en cuenta lo previsto en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

Teniendo en cuenta la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el día veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el día diez (10) de enero de 2020 inclusive, y en concordancia con lo establecido en el artículo 118 del Código General del Proceso conforme lo establecido en el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se contabilizarán los términos teniendo en cuenta los doce (12) días hábiles de suspensión, de manera que los términos para adoptar las actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el (trece) 13 de enero de 2020.

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

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)⁷, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y

⁷ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213”

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 redundará 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.

Ahora, en cuanto al rotulado general de alimentos es importante considerar que las normas sobre requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, así como la declaración de las instrucciones de uso. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto, y en general dar cumplimiento a los requisitos cuyo cumplimiento dan a la autoridad sanitaria la potestad para asignar un número de Registro Sanitario que distinguirá a este producto y lo calificará como apto para el consumo o uso humano.

Finalmente, ha de tenerse en cuenta, que en las instalaciones del establecimiento DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, se desarrolla una actividad relacionada con el procesamiento de cazuela de mariscos, actividad que involucra un alimento de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 9, PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS, CRUSTACEOS Y EQUINODERMOS).

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:

“(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. *Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

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

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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

(...)

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.

(...)

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

(...)

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.

(...)

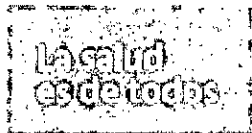
6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

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 éstas 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 7. 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:



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

(...)

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

(...)

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

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

(...)

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

(...)

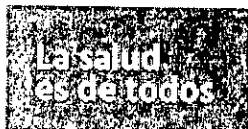
Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

(...)

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

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el 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



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

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 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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 1. 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.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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:

(...)

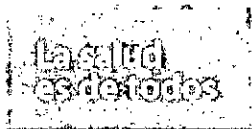
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

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

(...)

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



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

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.

(...)

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

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

(...)

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

(...)

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 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



RESOLUCIÓN No. 2020002934
(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

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

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

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

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

Artículo 51. Inspección, Vigilancia y Control. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

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.

(...)"

De otra parte, encontramos la **Resolución 5109 de 2005**, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", la cual establece lo siguiente:

"(...)



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

(...)

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".

(...)

5.5. Identificación del lote

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

(...)

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

5.8 Registro Sanitario. Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

(...)"

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

"(...)

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- 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."



RESOLUCIÓN No. 2020002934
(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

(...)

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 registrarán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.

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.

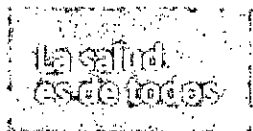
Vencido el periodo probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

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.

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. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

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:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un riesgo inminente o peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual los profesionales del Instituto procedieron a aplicar las medidas sanitarias de seguridad consistentes en "*clausura temporal total del establecimiento y destrucción de productos*", para efectos de prevenir el riesgo a la salud, de modo que este aspecto se tiene en cuenta para la imposición de sanción.

Por su parte frente al numeral 2: Dentro de las diligencias no se observa que el investigado 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 el investigado no ha sido objeto de sanción alguna por el Invima. De este modo se aplica como atenuante en contra del investigado.

Respecto el numeral 4, 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 el investigado haya utilizado medios fraudulentos para ocultar la infracción o sus efectos, por lo tanto no se aplica como agravante.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6, no hay prueba dentro del plenario que demuestre grado de prudencia y diligencia alguno, por parte del investigado, por lo tanto, no se aplica como atenuante.

En lo referente al numeral 7, de acuerdo con lo probado en el proceso, se evidencia por parte del investigado, el desacato de la medida sanitaria aplicada el 29 de noviembre de 2016, hecho que generó la imposición de una nueva medida en visita del 24 de enero de 2017, por lo que se tendrá como agravante de la sanción.

En cuanto al numeral 8 referente al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, se observa que el investigado no presentó escrito de descargos, por lo que no será tenida en cuenta como un atenuante.



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

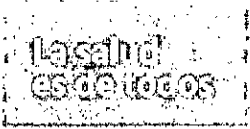
En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, y teniendo en cuenta la conducta con la que se infringió la norma y la naturaleza del producto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA DE CINCUENTA (50) salarios mínimos mensuales 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 **JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR**; infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar, empacar y almacenar Cazuela de Mariscos, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. Al abrir la puerta principal se evidencia que el área de producción se comunica directamente con el ambiente exterior. Vulnerando el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 y artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa empozamiento de agua en el área destinada a producción. Vulnerando el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No presenta resultados de laboratorio del agua, no cuenta con programa de calidad del agua, ni control de cloro. Vulnerando el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y no lleva registros de la ejecución de los mismos. Se observan deficiencias de limpieza en pisos de cuartos fríos, zonas altas y techos. Vulnerando los numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. Vulnerando numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con certificaciones médicas para el personal del aseo. Vulnerando el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presenta programa de capacitación ni registros de ejecución. Se observa operario sin gorro ni tapabocas en área de proceso. Vulnerando los artículo 12, 13 y 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observan cabos de madera entre baldes y licuadora de producción. El mesón del lavaplatos presenta estructura oxidada, la mesa de trabajo presenta estructura con desprendimiento de pintura. Vulnerando los numerales 1, 9 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con instrumentos de medición en los equipos ni registros de proceso. No cuenta con programa de calidad de materias primas ni registros. No cuenta con registros de inspección de envase. No se encuentra documentado el mecanismo para proteger el



**RESOLUCIÓN No. 2020002934
(27 de Enero de 2020)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213”

alimento de materiales extraños. Vulnerando el artículo 18 numeral 1, el artículo 10 numeral 3 y artículo 21 de la Resolución 2674 del 2013.

10. Las áreas de elaboración y envasado se encuentran en un mismo ambiente, la planta cuenta con puerta de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración. Vulnerando el numeral 1 artículo 19 y numeral 1 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presenta plan de muestreo. Vulnerando el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No presenta manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Vulnerando el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuenta con fichas técnicas para las materias primas ni de los productos terminados. Vulnerando el numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

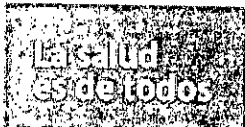
II. Etiquetar y/o rotular el producto: CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:

1. No declarar el contenido neto de producto de acuerdo al sistema métrico internacional, ya que declarar “grs”. Incumpliendo el numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
2. No declarar la expresión “fabricado o envasado por”. Incumpliendo el numeral 5.4 subnumeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
3. La expresión “lote” no es legible. Incumpliendo el numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
4. No son legibles las instrucciones para el uso. Incumpliendo el numeral 5.7 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
5. El registro sanitario RSAD04I9007 no es legible. Incumpliendo el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al señor **JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA Y PEZCADERÍA GRIMAR**, sanción consistente en **MULTA DE CINCUENTA (50) salarios mínimos mensuales 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



RESOLUCIÓN No. 2020002934

(27 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605213"

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente al señor **JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.553.006, 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

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Itorrados

Revisó: Alexandra Bonilla G.