



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000224 De 24 de Febrero 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:

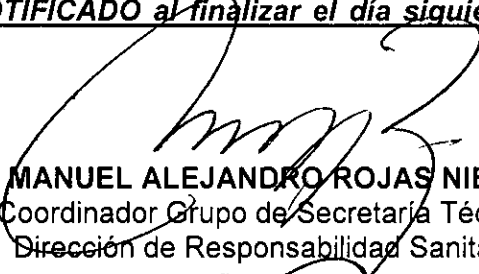
RESOLUCIÓN No.	2020005541
PROCESO SANCIONATORIO:	201605483
EN CONTRA DE:	YOHANA PATRICIA REYES MURILLO – FRESH LIFE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	18 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2020005541 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **26 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 (8) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020005541 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605483.

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

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

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



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

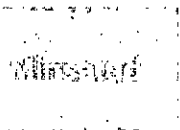
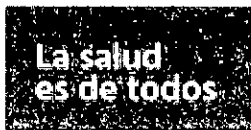
La Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605483, adelantado en contra de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, propietario del establecimiento FRESH LIFE de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2019014887 del 4 de diciembre de 2019, esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria inició el proceso sancionatorio No. 201605483 y trasladó cargos en contra de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado FRESH LIFE, por el presunto incumplimiento de las normas sanitarias. (Folios 23 al 27 a doble cara).
2. A través de oficio No. 0800 PS-2019056798 con radicado N° 20192063601 del 4 de diciembre del 2019, se envió comunicación mediante correo certificado y correo electrónico, citando a la investigada con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos anteriormente referido. (Folios 28 al 30).
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. 2019001782 mediante oficio No. 0800 PS - 2019058036 con radicado 20192065572 del 13 de diciembre de 2019 a la dirección registrada en el expediente (Folio 31 y 33) el cual fue recibido el día 18 de diciembre de 2019 según guía No. 8040009597 expedida por la empresa URBANEX. (Folio 32).

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. 2019001782 del 12 de diciembre de 2019, realizada en la página web www.invima.gov.co obrante a folio 34 al 39 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. 201605483, presentara los descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Transcurrido el tiempo para presentar los descargos, la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado FRESH LIFE, no los presentó.
6. 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 40 al 42).
7. El día 31 de enero de 2020, la Directora de Responsabilidad Sanitaria emitió el auto de pruebas No. 2020000937 del 31 de enero de 2020 dentro del proceso sancionatorio No.



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

201605483, adelantado en contra de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado FRESH LIFE (folios 44 a 45 al vltto).

8. A través de oficio No. 0800 PS – 2020003394 con radicado Nro. 20202003601 del 31 de enero de 2020 y vía correo electrónico, se remitió comunicación a la parte investigada informando la expedición del auto de pruebas y el término para la presentación de los alegatos (folio 46).
9. Vencido el término legal establecido para el efecto, la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, propietaria del establecimiento FRESH LIFE.

DESCARGOS Y ALEGATOS

Agotados los términos establecidos para el efecto, la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, propietaria del establecimiento FRESH LIFE, no presentó el escrito de descargos, ni el de alegatos a los que tenía derecho interponer.

PRUEBAS

1. Oficio No. 709-0143-17 radicado con el número 17017466 de fecha 16 de febrero de 2017, mediante el cual el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810. (Folio 1).
2. Acta de Control Sanitario de fecha 9 de febrero de 2017 realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento FRESH LIFE de propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folios 3 al 7).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad con fecha del 9 de febrero de 2017 realizada en el establecimiento FRESH LIFE de propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, consistente en “*Suspensión total de trabajos o servicios*” (Folios 7vto al 9).
4. Acta de diligencia de inspección, vigilancia y control llevada a cabo el día 25 de abril de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FRESH LIFE de propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES. (Folios 12 y 13)
5. Oficio No. 7302-1258-18 con radicado No. 20183013227 del 21 de diciembre de 2018, mediante el cual el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810. (Folio 14)
6. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 19 de diciembre de 2018 realizada en el establecimiento FRESH LIFE de propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES, donde los funcionarios del Invima emitieron concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 15 al 20 a doble cara)
7. Acta de levantamiento de medida sanitaria consistente en suspensión total de trabajos o servicios de fecha 19 de diciembre de 2018. (Folio 21)



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

8. Certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Barranquilla a nombre de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810. (Folio 22).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, observamos que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810, propietaria del establecimiento de comercio denominado FRESH LIFE, en cuanto al incumplimiento de la normatividad sanitaria especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013.

Es así como 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 No. 201605483

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

Cabe reseñar, 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, son el resultado de las labores de Inspección, Vigilancia y Control, las cuales fueron incorporadas al presente proceso para demostrar los hechos materia de investigación.

Se aprecia dentro de los antecedentes documentales que mediante oficio 709-0143-17 bajo el radicado No.17017466 del 16 de febrero de 2017 el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitarias, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio **FRESH LIFE**, propiedad de la señora **YOHANA PATRICIA REYES MURILLO** documentos que dieron origen y que sirven de antecedentes para el presente proceso sancionatorio (Folio 1). Dentro de la documentación remitida se aprecia el acta de inspección sanitaria a Fabrica de Alimentos, obrante del folio 3 a 7 del expediente, acta dentro de la cual constan las observaciones respecto a la situación evidenciada por los profesionales de este Instituto, quienes atendieron las diligencias adelantada el día 9 de febrero de 2017, dentro de las instalaciones productivas del establecimiento de propiedad de la investigada, verificando incumplimientos en relación con las buenas prácticas de manufactura establecidas para el procesamiento y envasado de agua potable tratada con destino al consumo humano al verse comprometida la inocuidad del producto alimenticio fabricado, motivo por el cual se emite un concepto **DESFAVORABLE**.

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).



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

En virtud de los hallazgos encontrados en las instalaciones del establecimiento FRESH LIFE, los funcionarios encargados impusieron la medida sanitaria consistente en la **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS²** (Folios 7vto al 9), al evidenciar deficiencias en la buenas prácticas de manufactura

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

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.

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

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

*"... Cuando se habla de **inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor.** Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con 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)."*³

Por lo tanto, la investigada al realizar elaboración y/o producción de productos alimenticios, estaba en la obligación de cumplir con todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de sus productos, y consecuentemente la salud de los consumidores. De este modo la decisión de suspender los trabajos o servicios del establecimiento, se consigna en un documento que constituye prueba idónea del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte de la señora **YOHANA PATRICIA REYES MURILLO** quien dada su actividad económica debe conocer y darles total

² Decreto 3518 de 2006. Artículo 48. Suspensión parcial o total de trabajos os servicios. Consiste en la orden, por razones de prevención o control epidemiológico, de cese de actividades o servicios, cuando con estos se estén violando las normas sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todos o parte de los trabajos o servicios que se adelantan o se presten.

³ <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s03.htm#TopOfPage>



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 del 2013.

La anterior afirmación adquiere particular relevancia, cuando la actividad que desarrolla la parte investigada involucra un alimento de mayor riesgo en la salud pública, de acuerdo al concepto que acoge la Resolución 2674 de 2013, la cual lo define así:

"ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos."

Del mismo modo y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015 caracterizó el agua destinada al consumo humano como alimento de **"ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA"** de acuerdo con la clasificación establecida en el numeral 3 – 3.1 sub numeral 3.1.1, por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores.

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

En este punto este Despacho se permite indicar que los incumplimientos en que incurrió y que fueron verificados por los funcionarios del INVIMA en la diligencia celebrada el día 9 de febrero de 2017, configuran un riesgo en la salud, habida cuenta que el hecho de adelantar actividades de producción de aguas de sabores sin el seguimiento a las buenas prácticas de manufactura, es decir, sin mantener las óptimas condiciones higiénico – sanitarias y los controles de aseguramiento y los controles de calidad requeridos, derivan en riesgos de promover la contaminación cruzada del producto así como el crecimiento de microorganismos extraños al producto mismo y potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores.

Continuando con el estudio de las pruebas incorporadas, del folio 12 a 13, se aprecia que los funcionarios comisionados realizaron una nueva visita en las instalaciones del establecimiento FRESH LIFE, propiedad de la señora Reyes Murillo, en donde se pudo determinar que se estaban realizando adecuaciones locativas de las áreas y no se estaban realizando actividades de fabricación, de acuerdo a la constancia que se dejó en el acta del 25 de abril de 2018, como se aprecia a continuación:

"(...)

Se ingresa al establecimiento y se evidenciándose reparaciones locativas de las áreas; no se observan operaciones de fabricación, ni producto terminado, ni material de empaque. Sin embargo, quien atiende la visita manifiesta que aún no han continuado con labores de producción.

Conforme a la situación sanitaria descrita anteriormente, la medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios se mantiene

(...)"

De lo anterior se puede concluir, que la parte investigada atendió el cumplimiento de las órdenes impartidas por esta autoridad sanitaria en la visita realizada el día 9 de febrero de 2017, situación que será valorada en el marco de los criterios para la graduación de la sanción establecidos en el Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

Posteriormente, mediante oficio con radicado No. 7302-1258-18 con radicado número 20183013227 del 21 de diciembre de 2018, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial

Página 5



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

Centro Oriente 1, remitió a esta Dirección las nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio FRESH LIFE, propiedad de la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO, identificada con cédula de ciudadanía No. 49.668.810 (Folio 14).

Dentro de la documentación remitida, se aprecia el acta de inspección sanitaria realizada el día 19 de diciembre de 2018, en donde se emitió un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (Folio 15 a 20), en donde al verificar los aspectos sanitarios de la planta los funcionarios que realizaron la visita decidieron levantar la medida sanitaria consistente en la "*SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS*", impuesta el día 9 de febrero de 2018, motivado en que se subsanaron las causales que dieron origen a la aplicación de la medida, tal y como consta en el acta del 19 de diciembre de 2018, visible a folio 21 del expediente.

Ahora bien, que el investigado decidiera implementar correctivos y realizar el levantamiento de la medida sanitaria, demuestra su compromiso y diligencia por ajustar todos los procesos en el marco de la normatividad sanitaria, con el propósito de no afectar la salud de los consumidores adoptando las buenas prácticas de manufactura, sin embargo, **no excluye su responsabilidad** por las condiciones sanitarias evidenciadas el día 9 de febrero de 2017 en donde procesó y envasó, no obstante, este Despacho como lo indicó en precedencia, las tendrá en cuenta al analizar los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

Para concluir el estudio de las pruebas incorporadas, se encuentra a folio 45, el certificado de Matricula Mercantil de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio de Aguachica, documento con el cual se pudo verificar la plena identidad de la señora **YOHANA PATRICIA REYES**, identificado con cédula de ciudadanía No. 49668810 y que el desarrollo de su actividad económica es de competencia de esta entidad.

De las pruebas analizadas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

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.

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201605483 se debe dar aplicación a 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.

En consecuencia, 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



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el (trece) 13 de enero de 2020.

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

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

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

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

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 9° de 1979: **“Artículo 594: La salud es un bien de interés público (...) Artículo 597: La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público”**, con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En este orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que fabrican, almacenan y expenden alimentos que eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, tienen como obligación legal realizar dichas actividades con **extrema diligencia** y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud ⁴, la Salud pública “es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo *en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad.*” Gestión en el que no solo participa el INVIMA como ente de referencia en materia sanitaria, sino también los titulares de los registros sanitarios y demás sujetos que participan en la cadena fabricante - consumidor, más aun, cuando se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud

⁴ <http://www.who.int/es/>



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Es pertinente reiterar, que las Buenas Prácticas (BPM) de manera general, son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos se fabriquen, manipulen, empaquen y rotulen condiciones aptas de seguridad y calidad. Entonces, las buenas prácticas constituyen el factor que asegura que los productos cumplan con las normas de calidad, conforme a las condiciones exigidas en cada normatividad.

También, son consideradas las (BPM)⁵, 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.

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 que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud, más aun cuando en los antecedentes del presente proceso, se logró establecer que el establecimiento presentó fallas en el control de aseguramiento de sus proceso por excedencia en los parámetros para conservantes.

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en las actas de inspección realizadas por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio FRESH LIFE, dedicado al procesamiento y envase de agua potable tratada con destino al consumo humano, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

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

⁵ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a. Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos
- b. Al personal manipulador de alimentos,
- c. A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d. A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

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

(...)

ARTÍCULO 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:

(...)

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 estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito. (...)

(...)

ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

(...)

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

(...)

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



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

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

(...)

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

(...)

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:

(...)

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

(...)

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

(...)

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

(...)

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

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

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo.



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

(...)

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 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.

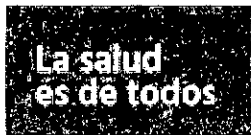
ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación 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.

(...)

En cuanto al procedimiento surtido dentro de la presente investigación administrativa, éste se surtió conforme a lo previsto en la Ley 1437 de 2011 que señala:

"(...)

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.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

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

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

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

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

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

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

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

- 1. La individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar.*
- 2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.*
- 3. Las normas infringidas con los hechos probados.*
- 4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.*

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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;*



La salud
es de todos

Minsa

RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

- 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."

En aras de establecer el tipo de sanción a imponer y en caso que esta sea multa, su monto, es necesario analizar los criterios de graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011, en los que se establece:

" (...)

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 genero riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, tanto así que fue necesaria la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la **"Suspensión total de trabajos o servicios"** con el fin de mitigar el riesgo y posible daño que se pudiera generar a quienes consumieran el producto, por lo tanto es un criterio determinante para la imposición de la sanción.

- En cuanto al numeral segundo, dentro de las diligencias no se observa que la parte investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.

- En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados,

Página 13



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.

- Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia que la parte investigada a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto, no se aplica como agravante.
- De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, el grado de prudencia o diligencia de la investigada, se pudo constatar que el día 19 de diciembre de 2018 se levantó la medida sanitaria impuesta el 9 de febrero de 2017, motivada en que se subsanaron las exigencias que dieron origen a su aplicación, por lo tanto, este criterio se tiene como atenuante.
- Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestren, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- Finalmente, se observa dentro del plenario que no existe una aceptación frente a los cargos endilgados, antes del decreto de pruebas, por lo tanto, se considera como un criterio determinante para la imposición de la sanción

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA** de TRECE (13) 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.

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

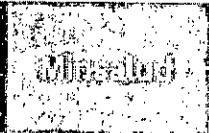
CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, propietaria del establecimiento FRESH LIFE investigada, transgredió las disposiciones sanitarias al procesar al: procesar y envasar el producto alimenticio AGUA POTABLE TRATADA, sin cumplir con los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, por cuanto:

- 1 No existen análisis de laboratorio del agua de la fuente (acueducto municipal) que permita establecer si esta es potable. Vulnerando lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
- 2 Los registros de limpieza y desinfección no incluyen a totalidad de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
- 3 Los lavamanos no son de accionamiento no manual. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos



RESOLUCIÓN No. 2020005541 DE 18 de Febrero de 2020
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605483

- 4 El diseño del lavamanos ubicado a la salida del servicio sanitario no permite realizar esta operación de forma adecuada (hasta el codo). Vulnerando lo previsto en el numeral 4 Artículo 14 Resolución 2674 de 2013.
- 5 Dos de los empleados no cuentan con certificado médico que permita establecer si padecen o no de enfermedades infectocontagiosas. Vulnerando lo establecido en el Artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
- 6 Las tuberías de conducción del agua presentan secciones que no son fácilmente desmontables de manera que no permiten la limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
- 7 No se realiza determinación de Ozono residual en el momento del envasado como lo establece la Resolución 12186 de 1991, solo se realiza determinación de cloro total, vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674.
- 8 No existen registros que indiquen que el material de envase y empaque es inspeccionado previo a su uso. Vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 y en los numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Imponer a la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, propietaria del establecimiento FRESH LIFE, sanción consistente en MULTA de TRECE (13) 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

ARTÍCULO SEGUNDO. - Notificar personalmente a la señora YOHANA PATRICIA REYES MURILLO identificada con cédula de ciudadanía número 49668810, propietaria del establecimiento FRESH LIFE y/o 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

Margarita Jaramillo

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: María Camila Escobar O.

Página 15

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co

