



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000233 De 25 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:

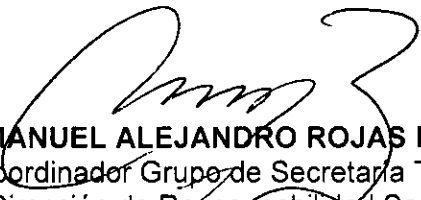
RESOLUCIÓN No.	2020005419
PROCESO SANCIONATORIO:	201605521
EN CONTRA DE:	HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR – AREPAS W&R A LA BRASA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2020005419 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 (14) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020005419 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605521.

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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. 201605521, adelantado en contra de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2019014719 de 2 de diciembre de 2019, esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria inició el proceso sancionatorio No. 201605521 y trasladó cargos en contra de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, por el presunto incumplimiento de las normas sanitarias. (Folios 36 al 43 a doble cara).
2. A través de oficio No. 0800 PS - 2019056295 con radicado N° 20192063225 del 3 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 44 al 48).
3. A folio 64, se observa correo electrónico de fecha 18 de diciembre de 2019 cuyo remitente es la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, quien manifestó, que se encuentra notificada del Auto mencionado en el ítem No. 1, de acuerdo al correo recibido y enviado por esta entidad el día 05 de diciembre del 2019. (Folio 48)

En virtud de lo anterior, y teniendo en cuenta que se surtió la notificación personal del Auto No. 2019014719 de 2 de diciembre de 2019, el día 18 de diciembre de la misma anualidad, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, el envío del Aviso Nro. 2019001737, mediante oficio No. 0800 PS - 2019057329 con radicados 20192064892 y 20192064894 del 11 de diciembre de 2019 a las direcciones registradas en el expediente (Folios 49 al 53) así como la publicación del citado aviso desde el 10 hasta el 16 de diciembre de 2019, en la página web www.invima.gov.co, obrante a folio 54 al 63, no serán tenidos en cuenta como medio de notificación.

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. 201605521, presentara los descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Encontrándose dentro de término legal establecido para el efecto, la investigada presentó escrito de descargos mediante radicado No. 20201004158 de fecha 13 de enero de 2020, (Folios 66 y 67 – anexo folios 68 al 85).
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 86 y 87)



RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

7. El día 30 de enero de 2020, se profirió el auto de pruebas No. 2020000894 dentro del proceso sancionatorio No. 201605521. (Folios 112 al 114 a doble cara).
8. Mediante oficio No. 0800 PS - 2020003102 con radicado 20202003359 del 30 de enero de 2020, enviado por correo certificado y correo electrónico, se remitió a la investigada comunicación, informando sobre el auto de pruebas y el término previsto para la presentación de alegatos. (Folios 115 y 116)
9. Transcurrido el tiempo para presentar los alegatos, la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, no los presentó.

DESCARGOS

Estando dentro del término legal la investigada HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, presentó escrito de descargos donde expone los siguientes argumentos:

"(...)

De manera atenta y respetuosa, me permito dar respuesta al AUTO Nro. 2019014719 de 2 de diciembre de 2019, Proceso 201605521, de acuerdo con el ARTÍCULO SEGUNDO, inciso I y II así:

En el ARTICULO SEGUNDO, INCISO I Y II: Se dio cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015), en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005. De acuerdo con el acta de levantamiento de medida Sanitaria del 29 de marzo de 2017, la cual anexamos. Se subsanaron los puntos requeridos:

1. *Que el baño no cuenta con dotación (papel higiénico, caneca con tapa, sistema de secado de manos etc), incumple numeral 6.2 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013. Cumple. Se doto el baño con los implementos requeridos.*
2. *La poceta ubicada en el área de procesos es utilizada con doble propósito ya que allí se lavan las manos y los utensilios. Contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013. Cumple. Instalo lavamanos y la poceta se utilizará únicamente para lavado de utensilios.*
3. *Se evidenciaron entre luces en techo (tejas), sin protección en ventana sobre el área del mezanine, contrariando lo establecido en el artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013. Cumple. Se taparon las entreluces.*
4. *Las lámparas no cuentan con protección. Incumple numeral 7.3 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013. Cumple. Se instalaron lámparas con protección.*
5. *No se cuenta con certificación médica que acredite la aptitud médica de los empleados, contrariando lo establecido en el artículo 11 numeral 1 de la resolución 2674 e3 2013. Cumple. Presenta certificación de los operarios y plan de capacitación.*
6. *El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente en buenas prácticas de manufactura, contrariando lo establecido en el artículo 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013.*
7. *Los operarios solamente usan una cofia y el otro gorro y tapabocas, no tienen uniforme (usan ropa y calzado de calle), contrariando lo establecido en el artículo 14 numeral 2 de la resolución 2674 e3 2013. Cumple. Presenta dotación para visitantes y se reforzo en BPM para evitar consumo de alimentos el día 28 de febrero de 2017 de los operarios y plan de capacitación.*



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

8. Se evidenciaron operarios con joyas, contrariando lo establecido en el artículo 14 numeral 8 de la resolución 2674 e3 2013. Cumple. Ya cuenta con áreas específicas para materias primas y productos terminados.
9. El establecimiento no suministra dotación a los visitantes, contrariando lo establecido en el artículo 14 numeral 14 de la resolución 2674 e3 2013. Cumple. Se realizaron actividades de limpieza en las diferentes áreas.
10. No hay área específica para materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el artículo 16 numeral 7 y 8 y el artículo 28 numeral 4 de la resolución 2674 de 2013. Cumple. Presenta formatos para controles del proceso para empezar a diligenciar. Presenta permiso sanitario con número PSA-000809-2017.
11. Se evidencia polvo y deficientes condiciones de limpieza en las áreas de proceso, contrariando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013. Cumple. Ya cuenta con área para empaque de producto.
12. El establecimiento no lleva controles, ni físicos, ni químicos, ni organolépticos del proceso, contrariando lo establecido en el artículo 18 numeral 2 de la resolución 2674 de 2013. Cumple. Presenta formatos para empezar a diligenciar.
13. El empaque del producto no se realiza en un área exclusiva para este fin, contrariando lo establecido en el artículo 19 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013. Cumple. Presenta especificaciones sobre materias primas y productos terminados. Igualmente presenta plan de muestreo para ejecutar a partir de abril/17.
14. No lleva registros de elaboración, procesamiento y producción de los productos, contrariando lo establecido en el artículo 19 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013. Cumple. Presenta los programas que quedaron estipulados en el ITEM.
15. El establecimiento no lleva especificaciones sobre materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el artículo 22 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013. Cumple, 5. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. 5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. 5.2. ENVASES Y EMBALAJES. 5.3. OPERACIONES DE FABRICACION. 5.5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO. 5.6. CONDICIONES DE TRANSPORTE. 6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD 6.1. SISTEMAS DE CONTROL. 6.2 LABORATORIO.
16. El establecimiento no cuenta con plan de muestreo, contrariando lo establecido en el artículo 22 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013. Cumple, 5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN. 5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. CUMPLE, 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.
17. No presenta plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, y abastecimiento de agua, contrariando lo establecido en el artículo 11 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013. Cumple, 1. INSTALACIONES FÍSICAS. 2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO, 2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 2.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS. 2.3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS). 2.4. CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES). 2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCION. 2.6. INSTALACIONES SANITARIAS. 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 3.1. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.

INCISO III.

1. El empaque del producto no declara lista de ingredientes, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la resolución 5109 de 2005. Cumple. 5.3 OPERACIONES DE FABRICACION. 5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO. 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.

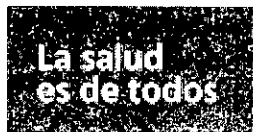
Página 3

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

2. El empaque del producto no declara contenido neto, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la resolución 5109 de 2005. Cumple, 5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE. 5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO. 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.
3. El empaque del producto no declara la expresión "FABRICADO POR", contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la resolución 5109 de 2005. Cumple, 5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE. 5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO. 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.
4. El empaque del producto no declara instrucciones para conservación o fecha de vencimiento, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 de la resolución 5109 de 2005. Cumple, 5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE. 5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO. 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.
5. No presenta instrucciones para el uso, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.7 de la resolución 5109 de 2005. Cumple, 5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE. 5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO. 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.
6. No declara la adición en la función del ácido sórbico, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.4.1. de la resolución 5109 de 2005. Cumple, 5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE 6.1 SISTEMAS DE CONTROL.

De igual manera, me permito informar que el concepto emitido por el INVIMA fue FAVORABLE, CON OBSERVACIONES, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 del acta del 29 de marzo de 2017 la cual se adjunta. No se encuentra afectada la inocuidad.

Además, me permito informar que la fábrica de AREPAS W&R A LA BRASA, no está en funcionamiento desde el año 2018. Por lo anterior solicito de manera respetuosa la cancelación del Permiso Sanitario PSA-000809-2017 EXPEDIENTE 20123611.

Teniendo en cuenta todo lo expuesto anteriormente, por la suscrita representante legal de AREPAS W&R A LA BRASA, sobre los hallazgos encontrados en la primera visita realizada por el INVIMA, los cuales fueron subsanados, solicito de manera respetuosa dar por cerrado este proceso sancionatorio. Reitero una vez más que fueron subsanados dichos hallazgos, los cuales se pueden verificar en el acta de levantamiento de medida sanitaria la cual anexo.

(...)"

ANALISIS DE LOS DESCARGOS

De acuerdo con los argumentos presentados por la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, el despacho procede a su análisis, así:

Inicia la investigada mencionando que se dio cumplimiento a los requerimientos realizados por funcionarios del Invima en cuanto a buenas prácticas de manufactura por lo que se hicieron mejoras al interior del establecimiento de comercio de su propiedad, denominado AREPAS W&R A LAS BRASA, tales como adecuación de baños, lavamanos, instalaciones físicas, dotación de bienes, implementación de capacitaciones, de planes de muestreo, separación y construcción de áreas como de empaque, materias primas y producto terminado; así como en cuanto a rotulado se subsanaron las falencias halladas en lo relacionado a declarar lista de ingredientes, contenido neto, fabricado por, instrucciones de conservación y uso, uso de ácido sórbico; y finalmente señala que cuenta con permiso sanitario para el producto "arepas".



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

El despacho aclara que la implementación de los correctivos que realizó la investigada para ajustarse a la norma, adecuando sus instalaciones a los requerimientos sanitarios, ajustando el rotulado y obteniendo el permiso sanitario para el producto "arepas" no logra desvirtuar la situación sanitaria que fue encontrada en la visita realizada el 14 febrero de 2017 por este Instituto y que dio origen al presente trámite; si bien los correctivos dan cuenta de adecuaciones físicas y de procedimientos para cumplir con la norma, no justifican las infracciones encontradas en la visita indicada.

Este Despacho no es ajeno a reconocer el esfuerzo y compromiso que la investigada ha procurado respecto a la adecuación y mejoras de sus instalaciones y sus actividades de producción en observancia de los requerimientos de la normatividad sanitaria, sin embargo esta dirección le indica 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.

Es preciso aclarar que aunque la investigada subsanó las conductas que dieron inicio al presente proceso sancionatorio, tal y como lo indica en el escrito de descargos, es una conducta que no le exime de responsabilidad, respecto de las condiciones sanitarias evidenciadas en la visita objeto de debate, las cuales se configuraron en infracciones a la normatividad sanitaria vigente, sin embargo tal situación será considerada por este Despacho a la luz de los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

En cuanto a la obtención del permiso sanitario otorgado al producto "arepas" No. PSA-000809-2017 cuyo titular y fabricante es la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, mediante Resolución No. 2017007566 del 24 de febrero de 2017, si bien es cierto que por parte de la investigada se mostró el interés por contar con la autorización de comercialización, también lo es que al momento de la visita del 14 de febrero de 2017 no se contaba con la misma.

Continúa la investigada señalando que el establecimiento de comercio AREPAS W&R A LA BRASA no está en funcionamiento desde el año 2018, por lo que solicita la cancelación del permiso sanitario PSA-000809-2017.

El hecho de que la investigada haya cesado actividades productivas por voluntad propia no pueden en ningún caso, eximirlo de responsabilidad pues se estaría en presencia de una actuación ilegal de esta entidad.

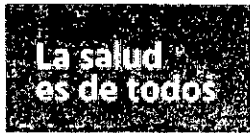
Efectivamente, el cese de actividades permite establecer que el bien tutelado no sigue en riesgo, y no hay conductas asociadas a la fabricación que puedan causar un daño, sin embargo, la preservación de derechos fundamentales como el de la salud y la vida, es una obligación que a todos corresponde y por tal razón el comportamiento tendiente a lograr este objetivo debe ser permanente.

El cese de actividades permite evaluar en buena forma, que la investigada no sigue cometiendo la infracción, ni sigue afectando el bien objeto de tutela, pero aun así no constituye una causal de exoneración de responsabilidad, porque la acción y/o omisiones objeto de investigación, corresponden a comportamientos anteriores que se presentaron durante la actividad de fabricación de alimentos y merecen un reproche legal, como lo establece la norma sanitaria.

Así las cosas, las acciones posteriores y el cese de actividad, se toman como un atenuante, que se aplica a favor de la investigada, en los términos previstos en el numeral 6 del art. 50 ibídem.

Con relación a la cancelación del permiso sanitario PSA-000809-2017, como ya se indicó en el auto de pruebas, dicho requerimiento debe realizarse ante la Dirección de Alimentos y Bebidas –

Página 5



Almuerzo

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

Grupo de Registros Sanitarios del Invima, toda vez que es esa Dirección Misional la competente para atender su solicitud.

Finalmente, solicita la investigada que teniendo en cuenta que los hallazgos encontrados en la primera visita fueron subsanados se dé por cerrado el presente proceso sancionatorio.

Ante esta solicitud no puede el Despacho acceder favorablemente, toda vez que como ya se indicó, en la visita realizada el 14 de febrero de 2017 se encontraron ciertos incumplimientos a la normatividad sanitaria que afectan la inocuidad del producto, además de convertirlo en fraudulento por no contar con la respectiva autorización de comercialización y de incumplir los requisitos de rotulado que no permiten brindar una información completa, clara y veraz al consumidor.

Así las cosas, los argumentos expuestos por la investigada, no resultan ser una excusa para exonerarla de responsabilidad, por lo que se continúa entonces con el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas con el fin de verificar la ocurrencia de los hechos, de las mejoras implementadas y de la responsabilidad que en materia sanitaria le asiste a la investigada.

PRUEBAS

1. Oficio No. 704-0543-17 con radicado No. 17018854 del 20 de febrero de 2017, 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 denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863 para los conocimientos y fines pertinentes (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el 14 de febrero de 2017, por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE. (Folios 7 al 11)
3. Acta de aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la *"SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO Y DESTRUCCIÓN DE 97 KG DE MATERIAL DE EMPAQUE DE AREPAS W&R A LA BRASA"*, de fecha 14 de febrero de 2017 (Folios 12 a 14 y anexo de destrucción Folio 15).
4. Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto *"AREPAS W&R A LA BRASA EN BOLSA PLASTICA"*, de fecha 14 de febrero de 2017, en donde se evidenciaron presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 16 y 17)
5. Oficio 704-1178-17 radicado con el número 17036034 de fecha 03 de abril de 2017, mediante el cual, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento comercio AREPAS W&R A LA BRASA propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 20).
6. Acta de control sanitario realizado el día 29 de marzo de 2017, en el establecimiento AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, con un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 23 a 30).

7. Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AREPAS W&R A LA BRASA", de fecha 29 de marzo de 2017. (Folios 31 y 32)
8. Acta de LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria consistente en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA de PROCESO", de fecha 29 de marzo de 2017. (Folios 33 y 34).
9. Resolución No. 2017007566 del 24 de febrero de 2017 mediante la cual se concedió el PERMISO SANITARIO PSA-000809-2017 al producto arepas de marca AREPAS W&R A LA BRASA cuyo titular y fabricante es HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR. (Folios 83 y 84)
10. Certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Tunja a nombre de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863. (Folio 35).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 704-0543-17 con radicado No. 17018854 del 20 de febrero de 2017, 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 denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863 para los conocimientos 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 realizada el 14 de febrero de 2017, por profesionales del INVIMA en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE. (Folios 7 al 11)

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, rotulado y registro sanitario, que motivaron que en la misma fecha se impusieran las medidas sanitarias de seguridad consistentes en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO Y DESTRUCCIÓN DE 97 KG DE MATERIAL DE EMPAQUE DE AREPAS W&R A LA BRASA" (Folios 12 a 14 y anexo de destrucción Folio 15); es importante puntualizar que las normas

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).



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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 las medidas sanitarias de seguridad fue:

"(...)"

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Al arribar a la dirección en mención se evidencia:

1. *Que el baño no cuenta con dotación (papel higiénico, caneca con tapa, sistema de secado de manos etc), incumple numeral 6.2 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*
2. *Se utiliza una poceta de lavado de utensilios con doble propósito ubicado en área de proceso, allí se lavan las manos y los utensilios. Incumple numeral 6.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*
3. *Se evidenciaron entre luces en techo (tejas) en ventana sobre el área de mezanina, en parte superior de la puerta. Incumpliendo el numeral 2.1, artículo 6, numeral 4.2 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.*
4. *Las lámparas no cuentan con protección. Incumple numeral 7.3 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.*
5. *No se cuenta con certificación médica de los empleados, no hay plan de capacitación continuo y permanente en Buenas prácticas de manufactura. Incumple numeral 1 Artículo 11 y Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.*
6. *Los operarios solamente usan una cofia y el otro gorro y tapabocas, no tienen uniforme (usan ropa y calzado de calle) y joyas. Incumple el Artículo 14 numerales 2 y 8 de la Resolución 2674 de 2013.*
7. *No suministran dotación a los visitantes y se evidencia el consumo de alimentos al interior de la planta, incumple los numerales 11 y 14 del Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.*
8. *No hay área específica para materias primas y productos terminados, estas se almacenan en la misma área de proceso. Incumple numerales 7 y 8 artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013 y numeral 4 del Artículo 28 de la misma Resolución.*
9. *Se evidencia polvo y deficientes condiciones de limpieza en áreas de proceso. Incumpliendo el numeral 1 artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.*
10. *No se llevan controles, ni físicos, ni químicos ni organolépticos del proceso, incumple numeral 2, artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013. No cuenta con registro sanitario, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a la Resolución 3168 de 2015*
11. *El empaque no se realiza en un área exclusiva, para este fin incumple el numeral 1 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.*
12. *No lleva registros de elaboración, procesamiento y producción. Incumple el numeral 3 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.*
13. *No hay especificaciones sobre materias primas y productos terminados. No cuenta con plan de muestreo. Incumple numeral 1 y 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.*
14. *No presenta plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control e plagas abastecimiento de agua. Incumple Artículo 26 numeral de 1 al 4 de la Resolución 2674 de 2013.*
15. *Se evidencian 97 kg de material de empaque con incumpliendo de rotulado. Se informa a quien nos atiende, que no puede realizar actividades productivas hasta tanto no proceda al levantamiento de la medida sanitaria, cumpliendo todos los puntos del 1 al 15 de la presente acta enviando comunicación por escrito al Coordinado del Grupo de Trabajo Territorial ubicado en la Cra 10 No. 64-28 de la ciudad de Bogotá solicitando el levantamiento de la medida*

"(...)"



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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 Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005, establece 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

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.

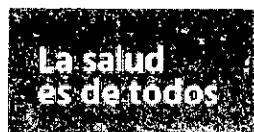
Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad de la investigada, originaron la aplicación de unas medidas sanitarias como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 con lo cual es suficiente para 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.

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

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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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.

Las medidas sanitarias impuestas en las instalaciones del establecimiento de propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, se aplicaron 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.

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.

De igual manera en la visita del 14 de febrero de 2017, se diligenció el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AREPAS W&R A LA BRASA EN BOLSA PLASTICA" (Folios 16 y 17), documento en donde se determinó que la investigada incumplía con los postulados establecidos en la Resolución 5109 de 2005, en los siguientes aspectos:

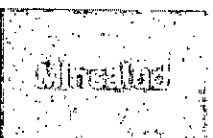
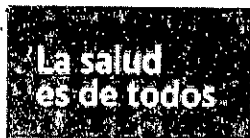
- (...)
- 5.2. No presenta lista de ingredientes
- 5.3 No presenta contenido neto
- 6. No presenta contenido Neto
- 5.4 No expresa "fabricado por"
- (...)
- 5.6. No declara instrucciones para conservación
- 5.7 No presenta instrucciones para el uso
- 5.8 No cuenta con notificación, permiso o registro sanitario, declara Registro Sanitario en trámite"
- (...)
- 5.2.3. No declara la adición en la función del ácido sorbico
- (...)"

De la misma manera, con este documento se determina que el producto no cuenta con registro sanitario y que declara que está en trámite, de manera que se constituye en un alimento fraudulento conforme lo establece la definición contenida en el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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



RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521”

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.

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

Con relación a no declarar lista de los ingredientes que componen el producto, constituye un riesgo sanitario, pues se le está transmitiendo una información errada a los consumidores. Se resalta que la declaración de los ingredientes permite conocer a los consumidores qué componentes fueron utilizados al fabricar ese producto; así mismo podrá escogerlo por su contenido nutricional, garantizando una adecuada alimentación.

Adicionalmente también permiten al consumidor tomar decisiones que se adapten a sus necesidades individuales (consultar ingredientes que pueden producir alergias o intolerancias; su contenido energético, los hidratos de carbono, su contenido en grasas, ácidos grasos saturados, fibras y otros).

Respecto del Contenido Neto, éste se refiere a la cantidad de producto que contiene un envase, por lo que su omisión no le permite al consumidor tener la información exacta del producto que está comprando ni considerar que su contenido sea suficiente para el objetivo que pretende con el mismo.

En cuanto a la omisión de declarar la razón social del fabricante precedido por la expresión “fabricado 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.

Con relación a las instrucciones de conservación, son importantes pues de ser conocidas por el consumidor, le permitirá que el alimento guarde no solo sus características nutricionales, sino también sus cualidades en cuanto a la textura, sabor, olor y que no produzca efectos adversos en el organismo cuando se consuma, pues se mantendrán los nutrientes y componentes indispensables para vivir y mantener la salud del organismo, los cuales tienen como función aportar energía al cuerpo, mantener o formar tejidos corporales y regular todas las funciones del mismo, por lo que su omisión podría impedir que el alimento almacenara todas sus propiedades nutricionales.

En cuanto a la omisión de declarar las instrucciones para el uso del alimento, no permite al consumidor conocer la forma de cómo utilizar el producto y tener las precauciones al momento de prepararlo, ingerirlo o usarlo.

En cuanto a la omisión de no declarar la adición ni la función del ácido sorbico ni del polvo para hornear, que como aditivos deben declararse con el nombre genérico y específico, si bien no constituye un riesgo sanitario, si constituye un incumplimiento a la norma técnica de rotulado, ya que se le está omitiendo información al consumidor.

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



RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

Finalmente, se evidenció que los productos que elabora la investigada no cuentan con permiso sanitario, resultando ser un producto fraudulento e impidiendo que por parte del Invima se logre realizar la trazabilidad del mismo de manera adecuada.

Al respecto, la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 3 indica que un alimento fraudulento es aquel que:

"(...)

- a) Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.*
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.*
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.*
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.***

(...)"

Es importante puntualizar que de conformidad con el artículo 3 ibídem, el registro sanitario:

"Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e importar un alimento con destino al consumo humano."

Por lo tanto en los rótulos y empaques de los productos, se debe declarar tanto el registro sanitario como la información a través del cual se autoriza el mismo, es decir, se debe indicar el nombre, ingredientes, presentación comercial, fabricante, etc, tal y como fue concedido, pues, de no hacerlo, impide el pleno convencimiento de su identificación, con carácter de "autorizado por el INVIMA", al consumidor y en especial el ejercicio de control sanitario que ejercen las autoridades competentes, en cuanto a su trazabilidad, como claramente ocurre en el presente caso.

Cabe resaltar que el registro sanitario va más allá de ser una autorización de ingreso en un mercado determinado, es a su vez una herramienta fundamental que garantiza la vigilancia sanitaria y el control de calidad de un producto.

En este orden de ideas, el registro sanitario es un insumo que proporciona a este Instituto y al consumidor, información clara, veraz y confiable sobre los alimentos que están siendo comercializados. Información que permite a esta autoridad sanitaria tomar las medidas necesarias para garantizar la salud de los consumidores de los alimentos.

En este sentido, el INVIMA tiene la función de velar que en la etapa del premercado se cumplan con las condiciones de calidad, seguridad y eficacia de los productos de su competencia y en el posmercado exigir la trazabilidad de los mismos, durante su comercialización y uso.

Posteriormente, mediante oficio 704-1178-17 radicado con el número 17036034 de fecha 03 de abril de 2017, mediante el cual, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio AREPAS W&R A LA BRASA propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 20).



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

En esta oportunidad se allega Acta de control sanitario realizado el día 29 de marzo de 2017, en el establecimiento AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, con un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 23 a 30).

Por lo anterior, se procedió a levantar medida sanitaria de seguridad aplicada el 14 de febrero de 2017 consistente en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA de PROCESO", mediante acta de fecha 29 de marzo de 2017. (Folios 33 y 34)

Con la situación verificada en esta última visita se prueba la implementación de correctivos frente a los incumplimientos evidenciados, actuar que si bien no constituye eximente de responsabilidad será valorado en favor de la investigada dentro de los criterios previstos en el artículo 50 de la ley 1437 de 2011.

En la misma visita, funcionarios del Invima realizaron Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AREPAS W&R A LA BRASA", de fecha 29 de marzo de 2017 (Folios 31 y 32), en el que se evidencio el cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005.

Respecto de la Resolución No. 2017007566 del 24 de febrero de 2017 mediante la cual se concedió el PERMISO SANITARIO PSA-000809-2017 al producto arepas de marca AREPAS W&R A LA BRASA cuyo titular y fabricante es HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR. (Folios 83 y 84), demuestra que el producto que elabora la investigada ya cuenta con autorización de comercialización, por lo que así debe declararlo en la etiqueta con el fin de poder realizar trazabilidad al mismo, situación que será tomada en cuenta al momento de estudiar los criterios de graduación de la sanción como un atenuante.

Finalmente, el certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Tunja a nombre de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863. (Folio 35), documento que permitió individualizar e identificar a la investigada, determinando también su domicilio y actividad económica, la cual es competencia de esta entidad.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria en materia de registro sanitario, 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.

ESCRITO DE ALEGATOS

Vencido el término para presentar los descargos HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, no los presentó.

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

Página 13



ALIANZA

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

del Decreto 2078 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 1437 de 2011.

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos el INVIMA es aplicar las acciones de inspección, vigilancia y control para diseñar e implementar procesos de gestión orientados a mitigar cualquier riesgo posible al bien jurídico de la salud pública, verificando que quienes ostentan la calidad de fabricantes de un producto alimenticio cuenten con las condiciones sanitarias requeridas para realizar los procesos cumplan los parámetros establecidos por la ley.

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 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.

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)⁶, 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 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.

⁶ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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 ingredientes y conservantes, contenido neto y número de registro sanitario. 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.

Lo anterior habida cuenta que el registro sanitario es la garantía que otorga la autoridad sanitaria de que el producto alimenticio cumple con condiciones de calidad e idoneidad que lo comporten como un producto apto para el consumo humano y sanitariamente seguro en términos de trazabilidad, se debe entender de igual manera que estas no son exigencias que caprichosamente la administración imponga, pues se trata de condiciones que se establecen procura de la salud pública como bien jurídico tutelado, pues se reitera el hecho de que la elaboración de un producto alimenticio se encuentre amparado en un registro sanitario otorgado por la autoridad sanitaria competente, en este caso el INVIMA, garantiza la trazabilidad en la cadena titular - fabricante - productor, comercializador e inclusive consumidor, lo que impedirá se generen riesgos en la salud y promoverá un control eficiente de presentarse un efecto adverso a la salud por el consumo de los productos elaborados.

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

" (...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, 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



Comunicado

**RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

(...)

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

(...)

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:

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

(...)

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

(...)

ARTÍCULO 7o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

(...)

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

7. ILUMINACIÓN



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

(...)

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

(...)

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

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

(...)

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

(...)

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

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

(...)

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

(...)

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:

(...)

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos

(...)

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

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

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

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

(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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.

(...)

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un periodo que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

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

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.

(...)

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

(...)

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

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

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

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el

Página 19



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

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

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. *<Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendiere directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.*

Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA:

- 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
- 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el Invima definirá los procedimientos correspondientes.

(...)

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.*

(...)"

Por su parte la **Resolución 5109 del 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.", establece:

"(...)"



RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

Artículo 1º. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo. **Parágrafo.** Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)

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:

(...)

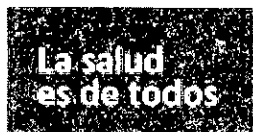
5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;
- d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: "INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA".

(...)

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.



RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

(...)

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"

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

(...)

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.

(...)

Finalmente, 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.

(...)"



RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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."
- (...)

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:

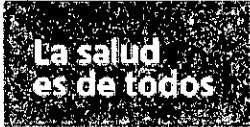
"ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen 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.



RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

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. 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 a la investigada 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.*

Ha de tenerse en cuenta, que la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, propietaria del establecimiento W&R A LA BRASA, desarrolla una actividad relacionada con la producción y comercialización de AREPAS DE MAIZ lo cual involucra un alimento considerado de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 6 – 6.7

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

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

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

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



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

Instituto procedieron a aplicar medidas sanitarias de seguridad consistentes en **"SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO Y DESTRUCCIÓN DE 97 KG DE MATERIAL DE EMPAQUE DE AREPAS W&R A LA BRASA"**, 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 la investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

Con respecto al numeral 3, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la investigada, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por ende, no es reincidente. De este modo se aplica como atenuante a favor de la investigada.

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, se evidencia que en visita realizada el 14 de febrero de 2017 por funcionarios del Invima, la investigada elaboraba el producto "arepas" sin contar con registro sanitario, resultando ser un alimento fraudulento, por lo tanto se aplica como agravante.

En cuanto al numeral 6, existen pruebas que determinan que en ocasión a la infracción la investigada fue diligente o prudente, pues en visita del 29 de marzo de 2017 se levantó la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO aplicada el 14 de febrero de 2017, además de haber realizar el trámite de expedición de permiso sanitario y actualmente haber cesado sus actividades de producción, por lo tanto, este criterio le atenúa la sanción a imponer.

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

En cuanto al numeral 8, se evidencia que la investigada en su escrito de descargos, reconoce o acepta la infracción a la norma sanitaria, por lo que será tenida en cuenta como un atenuante.

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 VEINTE (20)** 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 normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, propietario del establecimiento AREPAS W&R A LA BRASA, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y rotular el producto "AREPAS CON LA MRCA W&R" en diferentes variedades sin contar con registro sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento, Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015), en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.



RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

- II. Fabricar, empaclar y rotular el producto "AREPAS DE MAIZ", sin garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del día 14 de febrero de 2017, especialmente porque:
1. El baño no cuenta con dotación como, papel higiénico, caneca con tapa, sistema de secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. La poceta ubicada en el área de proceso es utilizada con doble propósito ya que allí se lavan las manos y los utensilios, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidenciaron entre luces en techo (tejas), sin protección en ventana sobre el área del mezaninie, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Las lámparas no cuentan con protección, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No se cuenta con certificación medica que acredite la aptitud medicade los empleados, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente en buenas prácticas de manufactura, contrariando lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Los operarios solamente usan una cofia y el otro gorro y tapabocas, no tienen uniforme (usan ropa y calzado de calle), contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidenciaron operarios con joyas, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. El establecimiento no suministra dotación a los visitantes, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No hay área específica para materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 7 y 8 y el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Se evidencia polvo y deficientes condiciones de limpieza en las áreas de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. El establecimiento no lleva controles, ni físicos, ni químicos, ni organolépticos del proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. El empaque del producto no se realiza en un área exclusiva para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2020005419

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

14. No lleva registros de elaboración, procesamiento y producción de los productos, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. El establecimiento no lleva especificaciones sobre materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. El establecimiento no cuenta con plan de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No presenta plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Empacar y rotular el producto "AREPAS W&R A LA BRASA EN BOLSA PLASTICA", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:
1. El empaque del producto no declara lista de ingredientes, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. El empaque del producto no declara contenido Neto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. El empaque del producto no declara la expresión "FABRICADO POR", contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. El empaque del producto no declara instrucciones para conservación o fecha de vencimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 5.6 sub numeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No presenta instrucciones para el uso, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No declara la adición en la función del ácido sórbico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 sub numeral 5.2 sub numeral 5.2.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer a la señora **HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR**, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, propietaria del establecimiento AREPAS W&R A LA BRASA, sanción consistente en **MULTA DE VEINTE (20)** 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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005419
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605521"

administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente y/o al apoderado de la señora **HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR**, identificada con cédula de ciudadanía No. 21.248.863, 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

M. Margarita Jaramillo P.
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Itorrados
Revisó: Alexandra Bonilla G.