



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001570 De 12 de Noviembre de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019013399
PROCESO SANCIONATORIO	201605636
EN CONTRA DE:	PROCESADORA DE LECHE S.A – PROLECHE S.A
FECHA DE EXPEDICIÓN:	30 DE OCTUBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **13 NOV 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el auto No. 2019013399 NO procede recurso alguno.

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (4) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019013399 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605636.

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

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

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Plantas de Beneficio



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 705-0342-17 radicado con el número 17021534 de fecha 24 de febrero de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones de la sociedad PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3 (Folio 1).
2. A folio 5 y 6 del expediente, obra informe del laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de fecha 6 de enero de 2017 realizado al producto QUESO DOBLE CREMA marca GALBANI QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, lote No. 324-2, registro sanitario RSAA02I62614 y fecha vencimiento 28 de enero de 2017, el cual fue microbiológicamente rechazado por determinar "recuento de mohos".
3. De igual forma a folios 8 al 15 obra acta de control sanitario de fecha 14, 15 y 16 de febrero del 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES.
4. El día 16 de febrero de 2017, funcionarios del INVIMA procedieron a aplicar medida sanitaria consistente en: clausura temporal parcial Del CEDI principal (BODEGA) en donde se almacena producto terminado y leche en polvo en bultos x 25 kg que va a ser utilizada como materia prima, aplicada a las instalaciones de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A con Nit. 890.903.711-3 (fls.16 al 18).

(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

"En el recorrido por las instalaciones y áreas de la planta se pudo observar que en el CEDI principal (bodega) se almacena producto terminado y leche en polvo en bultos X 25 kg que va a ser utilizada como materia prima, es esta área se evidencia la siguientes situación que presenta incumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 en el art 6numerales 2.4 y 2.5 y artículo 28 numerales 3 y 4".

"Las paredes, pisos y techo presentan deterioro general, huecos en las paredes las cuales son en adobe ranurado, el piso es en cemento sin pulir el cual presenta grietas y roturas, el techo es en tejas de eternit y se observa en mal estado de mantenimiento. En la misma bodega se evidencia almacenamiento de archivo muerto desde el 2009, material publicitario incentivos promocionales y objeto en desuso, además presenta deficiencias en la limpieza, organización y existe saturación de producto por lo cual no se observan las distancias entre las paredes, no hay áreas de circulación y verificación que permitan realizar operaciones de limpieza y control de plagas, no existe señalización y clasificación".

(...)

5. Mediante oficio No. 704-1044-17 con radicado No. 17051464 del 15 de mayo de 2017, el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de

Página 1



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

Responsabilidad Sanitaria, acta de levantamiento, resultados de laboratorio, formato protocolo evaluación de rotulado general y nutricional (folio 29).

6. En acta de levantamiento de medida sanitaria de fecha 10 de mayo de 2017 (folio 31 reverso), los profesionales del Invima procedieron al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad consistente en congelación o suspensión temporal de la venta o empleo sobre 7140 unidades en presentación de 200G de lote 81 con fecha de vencimiento del 21 de marzo de 2018 y 3276 unidades en presentación de 900G de lote 82 con fecha de vencimiento del 23 de marzo de 2018 impuesta al establecimiento (o producto) denominado LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, según acta de fecha 24 de marzo 2017.
7. De acuerdo al informe de análisis con radicado No. 20170931 de fecha 27 de marzo de 2017, realizado al producto LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D PROLECHE con registro sanitario RSIAA02M09591, el cual arrojó resultados aceptables (folio 32 y reverso).
8. Seguidamente, en acta de control sanitario de fecha 10 y 11 de mayo de 2017, realizada en las instalaciones de la PROCESADORA DE LECHE S.A – "PROLECHE S.A.", identificada con Nit. 890.903.711-3, se emitió concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 33 y 36).
9. En formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA VASO POR 150 GRAMOS, no se señaló inconsistencia alguna al producto mencionado (fl. 37 y 38).
10. En formato protocolo para la verificación del cumplimiento de rotulado nutricional de alimentos envasados, de fecha 11 de mayo de 2017, realizado al producto YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON FRESA VASO POR 150 GRAMOS, en el cual no señaló incumplimiento alguno al producto mencionado (fls. 39 al 41).
11. A través de oficio No. 104-1-093-17 con radicado No. 17010698 del 1 de febrero de 2017, la Jefe Oficina de Laboratorios y Control de Calidad remitió al Coordinador Grupo Territorial Centro Oriente 2 resultados analíticos de la muestras tomadas al producto LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D con radicado INVIMA 16131551 y 16134318 (fl. 45).
12. Mediante acta inspección, vigilancia y control sanitario de fecha 23 y 24 de marzo de 2017, efectuada en las instalaciones de la PROCESADORA DE LECHE S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, los profesionales del INVIMA emitieron concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 50 al 55).
13. A su vez, en acta de aplicación de medida sanitaria efectuada en las instalaciones de la sociedad PROCESADORA DE LECHE S-A – PROLECHE S.A el 24 de marzo de 2017, esta autoridad sanitaria a través de sus funcionarios aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO SOBRE 7140 UNIDADES EN PRESENTACIÓN DE 200G de lote 81 con fecha de vencimiento del 21 de marzo de 2018 y 3276 unidades en prestación de 900 g de lote 82 con fecha de vencimiento del 23 de marzo de 2018 (respaldo del folio 55 y 56)
14. Así las cosas, mediante oficio 705-2190-17 con radicado No. 17133720 de fecha 14 de diciembre de 2017 el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la

Página 2



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

Dirección de Responsabilidad Sanitaria acta de control sanitario y acta de levantamiento de medidas sanitaria (folio 58).

15. Seguidamente, en acta de control sanitario de fecha 5 y 6 de diciembre de 2017, realizada a las instalaciones de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, se emitió concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 62 al 69)
16. En igual sentido a folio 70 se señala que los profesionales del INVIMA levantaron la medida sanitaria consistente en clausura temporal parcial del CEDI principal (bodega) en donde se almacena producto terminado y leche en polvo en bultos x 25 kg que va a ser utilizado como materia prima, impuesta al establecimiento (o producto) denominado PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

En consecuencia el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

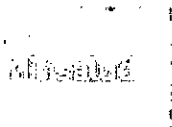
"ARTICULO 18. Régimen Sancionatorio. *Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.*

PARAGRAFO. *Las sanciones de que trata el presente artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo."*

Así mismo, el Decreto 2078 de 2012 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, reestructuró el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9 a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

"Artículo 24º. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

1. *Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.*



AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes."

Resolución 2674 de 2013:

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

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

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

b) Al personal manipulador de alimentos,

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

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

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

(...)

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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

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

Página 4



La salud
es de todos

MINS

AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

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

(...)

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

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

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

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 47. Responsabilidad. El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier trasgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

Para efectos procedimentales, se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de 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 mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, se impondrá a la investigada alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979-artículo 577, el cual señala:

Página 5



**La salud
es de todos**

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

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

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

En tal sentido, el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

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

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

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

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

(...)

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la PROCESADORA DE LECHE S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Fabricar el producto QUESO DOBLE CREMA MARCA GALBANI QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, identificado con lote No.324-2, registro sanitario RSAA02I62614 y fecha vencimiento 28 de enero de 2017, sin cumplir con los controles ni aseguramiento de las calidades apropiadas, rechazado por determinar "recuento de mohos", contrariando los artículos 21 y 22 de la resolución 2674 de 2013. De acuerdo con los resultados de laboratorio de fecha 6 de enero de 2017.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: artículos 21 y 22

En mérito de lo anterior, este Despacho,



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013399
(30 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso sancionatorio No. 201605636"

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO: Formular cargos presuntivos en contra de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria al:

1. Fabricar el producto QUESO DOBLE CREMA MARCA GALBANI QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO, identificado con lote No.324-2, registro sanitario RSAA02162614 y fecha vencimiento 28 de enero de 2017, sin cumplir con los controles ni aseguramiento de las calidades apropiadas, rechazado por determinar "recuento de mohos", contrariando los artículos 21 y 22 de la resolución 2674 de 2013. De acuerdo con los resultados de laboratorio de fecha 6 de enero de 2017.

ARTICULO TERCERO- Notificar personalmente al representante legal y/o apoderado de la PROCESADORA DE LECHES S.A – PROLECHE S.A., identificada con Nit. 890.903.711-3, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

ARTICULO CUARTO.- Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO.- Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyecto: Aracelis Rosa Munive Rohenes
Revisó: María Lina Peña