



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001823 De 19 de Diciembre de 2019

La Coordinadora de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos 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:	2019015213
PROCESO SANCIONATORIO	201605784
EN CONTRA DE:	GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE - PRODULACTEOS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	11 DE DICIEMBRE 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 DEL 20 DIC. 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. 2019015213 NO procede recurso alguno.

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019015213 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605784.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Juan Marín
Revisó: Ana María Riaño
Grupo: Plantas



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo contra el GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS, con Nit. 900.052.268-4, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 713-0146-17, con radicado No. 17025540 del 6 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS (folio 1).
2. El 1 de marzo de 2017, se suscribió Acta de Control Sanitario, conforme a la visita adelantada por funcionarios de este Instituto en las instalaciones del GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS, ubicado en la vereda El Salado, Resguardo de Males, municipio de Córdoba, departamento de Nariño, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 7 al 16), por cuanto:

"(...)

1. INSTALACIONES FÍSICAS.

1.3. La planta no cuenta con barrera exterior que impida el ingreso de animales domésticos. **NO CUMPLE.**

2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

2.4.3 Solo se observan sifones con rejillas. Quien atiende la visita manifiesta que como la planta es nueva, no se han instalado métodos de control de plagas. **NO CUMPLE.** Durante la visita se observó sifones sin rejillas y no existen dispositivos para control de plagas.

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.2 Aunque la planta y los equipos se encuentran limpios, no se llevan registros que evidencien las operaciones de limpieza y desinfección áreas, equipos y manipuladores. **NO CUMPLE.**

2.6 INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.3 El lavamanos ubicado en el área de proceso es de accionamiento manual. **NO CUMPLE.**

2.6.4 Existe pediluvio pero la concentración de la solución desinfectante no garantiza la desinfección del calzado. **NO CUMPLE.** Durante la visita el filtro sanitario no contaba con solución desinfectante.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

3.1.7 No existe un sitio destinado para la ubicación de los guantes. **NO CUMPLE.**

3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

3.2.1 No se observa un plan de capacitación ni se llevan registros. **NO CUMPLE.**

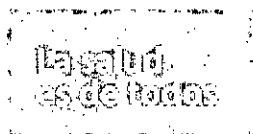
4. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.

4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2.7 Los equipos de higienización de la leche, no se encuentran equipados del equipo de medición (termómetro), se hace uso de termómetro manual. **NO CUMPLE.**

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.

Página 1



**AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos”

5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

5.1.1 Los procedimientos no incluyen las condiciones de aceptación de la materia prima (leche) de acuerdo al artículo 25 del Decreto 616 de 2006, no se llevan los registros de la actividad. **NO CUMPLE.**

5.1.3 No se realiza la totalidad de pruebas a la materia prima leche, como se estipula en el artículo 25 del Decreto 616 de 2006. Y no se evidencian registros de las pruebas realizadas. **NO CUMPLE.**

5.2 ENVASES Y EMBALAJES

5.2.1 Se evidencia el uso de empaques de polietileno sin embargo no presenta documentos relacionados que permitan verificar que las sustancias empleadas en la fabricación de estos empaques están en las listas positiva de la FDA, CE o MERCOSUR, según lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 4143 de 2012. **NO CUMPLE.**

5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.2 Se realiza control de tiempo y temperatura, pero no se llevan registros. **NO CUMPLE.**

5.3.7 El área de empaque, no cuenta con separación física que evite la contaminación cruzada. Se evidencia que la planta cuenta con área de empaque, sin embargo, ésta no está técnicamente aislada de las demás áreas, tal como lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986.

5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.1 El área de empaque no cumple con lo establecido en el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986.

5.4.3 No se observan registros que permitan realizar trazabilidad de las materias primas e insumos, producto en proceso y producto terminado. **NO CUMPLE.**

5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE

5.6.1 No se llevan registros del control de los productos durante el transporte. **NO CUMPLE.**

5.6.2 No se registra las condiciones de aseo y mantenimiento de los vehículos. **NO CUMPLE.**

6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.3 Se evidencia soportes de envío de muestras (sic) al laboratorio, sin embargo no cuenta con planes de muestreo. **NO CUMPLE.**

6.1.5 No se cuenta con estos manuales ni procedimientos. **NO CUMPLE.**

6.1.6 No presentan procedimientos, ni registros de calibración **NO CUMPLE.**

6.2 LABORATORIO

6.2.2 La planta contrata los servicios con un laboratorio externo – Laboratorios del Valle. **NO CUMPLE.**

El envasado debe realizarse de forma mecánica como se establece en el artículo 109 de la Resolución 2310 de 1986. **NO CUMPLE.**

El establecimiento debe presentar un soporte que permita verificar el contenido de ácidos grasos saturados, para confirmar lo estipulado en el artículo 5 numeral 5.2.1 de la Resolución 2508 de 2012, que dice: “En todo alimento envasado para consumo humano cuyo contenido de ácidos grasos saturados sea igual o mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, deberá presentarse de manera obligatoria en la tabla de información nutricional para grasa saturada según lo establecido por la Resolución 333 de 20110 aquellas normas que la sustituyan, modifiquen o deroguen.”. **NO CUMPLE.**

(...).



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

3. En la misma diligencia, los funcionarios procedieron a llevar a cabo el protocolo de evaluación de rotulado para alimentos envasados, al producto "Queso fresco, graso blando, peso neto 6000 g, empacado en bolsa de polietileno litografiada"; en el cual se evidenció cumplimiento total a la Resolución 5109 de 2005 (folios 17 al 19).
4. Como consecuencia de lo anterior, el 1 de marzo de 2017, los funcionarios del Invima procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en: "Clausura temporal total del establecimiento", señalando lo siguiente (folios 20 al 22):

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Durante la visita se realiza el recorrido en compañía del administrador encontrando las siguientes situaciones sanitarias:

Se evidencia que las puertas de la planta presentan una abertura entre piso y puerta sin protección, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.1, artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

(...)"

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3) del artículo 4º, numeral 6) 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:

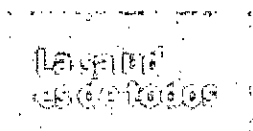
"(...)

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 mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del 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



**AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

9) a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

"(...)

Artículo 24°. 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.

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.

(...)"

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

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

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

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

Sobre el caso en particular que se investiga en la presente actuación administrativa, la norma ibidem, precisa:



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

"Artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos,

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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

(...)

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

Artículo 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.

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:



Ministerio de Salud
y Protección Social

AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos”

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo,

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

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

Artículo 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:

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.

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

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

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

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava betas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

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:

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

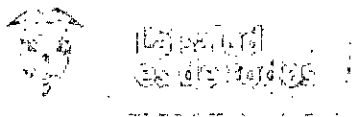
3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietario del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito ya disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como

Página 7



**AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

mínima 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 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizara cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los danos en el envase o embalaje según sea el caso.

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

4. Revisar las medias de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

(...)

7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

(...)

9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

(...)"

En concordancia con lo anterior, se tiene que:

La Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud "Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos", establece:

"(...)

ARTICULO 108. Del área para el envasado de los Derivados Lácteos. El envasado de los derivados lácteos debe realizarse en un sector técnicamente aislado de las demás áreas.



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

ARTICULO 109. Del cierre de los envases de los Derivados Lácteos. El envasado de los Derivados Lácteos y el cierre de sus envases, debe hacerse mediante procedimientos mecánicos. La Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud puede autorizar, mediante inspección previa, el procedimiento de envasado y cierre manual de aquellos que lo requieran.

(...)"

El Decreto 616 de 2006 "Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país", precisó:

"ARTÍCULO 25.- CONTROL INTERNO EN LAS PLANTAS PARA PROCESAMIENTO DE LECHE. En las plantas para procesamiento de leche, se practicarán todos los días como mecanismos de control interno, y criterios de aceptación, liberación y rechazo de la leche, desde el punto de vista microbiológico, físico-químico y organoléptico, las siguientes pruebas:

1. En la plataforma de recepción.
 - 1.1 Prueba de alcohol.
 - 1.2. Ausencia de conservantes, adulterantes y neutralizantes por muestreo selectivo.
 - 1.3. Prueba de densidad.
 - 1.4 Prueba de lactometría o crioscopia
 - 1.5 Prueba de acidez.
 - 1.6 Ausencia de antibióticos.
 - 1.7 Recuento microbiano.

La información de los recuentos microbianos históricos servirá de base para el criterio de aceptación o rechazo por parte de la planta para la calificación de calidad de la leche cruda de proveedores.

2. En el tanque de almacenamiento inicial de leche enfriada cruda.
 - 2.1. Registro de temperatura."

Resolución 2508 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas", dispone:

"(...)

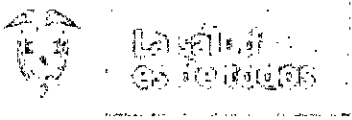
5.2 Grasa Saturada: Las grasas saturadas cumplirán los siguientes requisitos
5.2.1 En todo alimento envasado para consumo humano cuyo contenido de ácidos grasos saturados sea igual o mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, deberá presentarse de manera obligatoria en la tabla de información nutricional para grasa saturada según lo establecido por la Resolución 333 de 2010 aquellas normas que la sustituyan, modifiquen o deroguen.

(...)"

Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional", precisa:

"(...)

Artículo 4°. Lista positiva de sustancias permitidas. Las sustancias, polímeros y aditivos empleados en la fabricación de objetos, envases, materiales y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas, deben estar en las listas positivas sean de la FDA (Food and Drug Administration); CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o Mercosur.



**AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos”

(...).

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 del 2011, 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.”.

(...)

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, **la Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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

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

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

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

1. Amonestación;
2. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
3. Decomiso de productos;
4. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
5. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

(...).

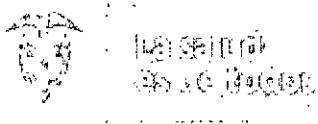


AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS, con Nit. 900.052.268-4, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, elaborar y/o producir productos lácteos sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario del 1 de marzo de 2017, por cuanto:
1. La planta no cuenta con barrera exterior que impida el ingreso de animales domésticos. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Solo se observan sifones con rejillas. Quien atiende la visita manifiesta que como la planta es nueva, no se han instalado métodos de control de plagas. NO CUMPLE. Durante la visita se observó sifones sin rejillas y no existen dispositivos para control de plagas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Aunque la planta y los equipos se encuentran limpios, no se llevan registros que evidencien las operaciones de limpieza y desinfección áreas, equipos y manipuladores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. El lavamanos ubicado en el área de proceso es de accionamiento manual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Existe pediluvio pero la concentración de la solución desinfectante no garantiza la desinfección del calzado. Durante la visita el filtro sanitario no contaba con solución desinfectante. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No existe un sitio destinado para la ubicación de los guantes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 10 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No se observa un plan de capacitación ni se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 1 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Los equipos de higienización de la leche, no se encuentran equipados del equipo de medición (termómetro), se hace uso de termómetro manual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Los procedimientos no incluyen las condiciones de aceptación de la materia prima (leche) de acuerdo al artículo 25 del Decreto 616 de 2006, no se llevan los registros de la actividad. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No se realiza la totalidad de pruebas a la materia prima leche, como se estipula en el artículo 25 del Decreto 616 de 2006. Y no se evidencian registros de las pruebas realizadas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Se evidencia el uso de empaques de polietileno sin embargo no presenta documentos relacionados que permitan verificar que las sustancias empleadas en la fabricación de estos empaques están en las listas positiva de la FDA, CE o MERCOSUR, según lo



**AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

establecido en el artículo 4 de la Resolución 4143 de 2012. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.

12. Se realiza control de tiempo y temperatura, pero no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El área de empaque, no cuenta con separación física que evite la contaminación cruzada. Se evidencia que la planta cuenta con área de empaque, sin embargo, ésta no está técnicamente aislada de las demás áreas, tal como lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El área de empaque no cumple con lo establecido en el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se observan registros que permitan realizar trazabilidad de las materias primas e insumos, producto en proceso y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se llevan registros del control de los productos durante el transporte. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se registra las condiciones de aseo y mantenimiento de los vehículos. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidencia soportes de envío de muestras (sic) al laboratorio, sin embargo, no cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No presentan procedimientos, ni registros de calibración. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
21. La planta contrata los servicios con un laboratorio externo – Laboratorios del Valle. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
22. El envasado debe realizarse de forma mecánica. Incumpliendo lo establecido en el artículo 109 de la Resolución 2310 de 1986.
23. El establecimiento no cumple con la presentación de un soporte que permita verificar el contenido de ácidos grasos saturados. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2.1 de la Resolución 2508 de 2012.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- Resolución 2674 de 2013: Artículo 1. Artículo 6 numerales: 2.1; 2.7; 6.3. Artículo 7 numerales: 1.2; 1.3. Artículo 10 numeral: 3. Artículo 13. Artículo 14 numeral: 10. Artículo 16 numeral: 3. Artículo 17 numeral: 1. Artículo 18 numerales: 1; 2. Artículo 19 numerales: 1; 2; 3. Artículo 20 numerales: 1; 6. Artículo 21. Artículo 22 numerales: 2; 3. Artículo 23. Artículo 25. Artículo 26



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

numerales: 1; 3. Artículo 29 numerales: 1; 2; 3; 4; 7; 9.

- Resolución 2310 de 1986: Artículos 108 y 109.
- Decreto 616 de 2006: Artículo 25.
- Resolución 333 de 2011.
- Resolución 2508 de 2012: Artículo 5 numeral: 5.2.1.
- Resolución 4143 de 2012: Artículo 4.

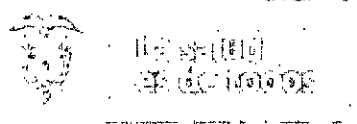
En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio contra el GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS, con Nit. 900.052.268-4; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: Formular cargos contra el GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS, con Nit. 900.052.268-4; por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

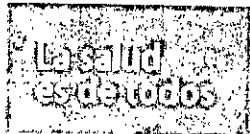
- I. Fabricar, elaborar y/o producir productos lácteos sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario del 1 de marzo de 2017, por cuanto:
 1. La planta no cuenta con barrera exterior que impida el ingreso de animales domésticos. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Solo se observan sifones con rejillas. Quien atiende la visita manifiesta que como la planta es nueva, no se han instalado métodos de control de plagas. NO CUMPLE. Durante la visita se observó sifones sin rejillas y no existen dispositivos para control de plagas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Aunque la planta y los equipos se encuentran limpios, no se llevan registros que evidencien las operaciones de limpieza y desinfección áreas, equipos y manipuladores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. El lavamanos ubicado en el área de proceso es de accionamiento manual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Existe pediluvio pero la concentración de la solución desinfectante no garantiza la desinfección del calzado. Durante la visita el filtro sanitario no contaba con solución desinfectante. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No existe un sitio destinado para la ubicación de los guantes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 10 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

7. No se observa un plan de capacitación ni se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 1 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Los equipos de higienización de la leche, no se encuentran equipados del equipo de medición (termómetro), se hace uso de termómetro manual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Los procedimientos no incluyen las condiciones de aceptación de la materia prima (leche) de acuerdo al artículo 25 del Decreto 616 de 2006, no se llevan los registros de la actividad. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se realiza la totalidad de pruebas a la materia prima leche, como se estipula en el artículo 25 del Decreto 616 de 2006. Y no se evidencian registros de las pruebas realizadas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia el uso de empaques de polietileno sin embargo no presenta documentos relacionados que permitan verificar que las sustancias empleadas en la fabricación de estos empaques están en las listas positiva de la FDA, CE o MERCOSUR, según lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 4143 de 2012. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se realiza control de tiempo y temperatura, pero no se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en los numeral 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El área de empaque, no cuenta con separación física que evite la contaminación cruzada. Se evidencia que la planta cuenta con área de empaque, sin embargo, ésta no está técnicamente aislada de las demás áreas, tal como lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El área de empaque no cumple con lo establecido en el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se observan registros que permitan realizar trazabilidad de las materias primas e insumos, producto en proceso y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se llevan registros del control de los productos durante el transporte. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se registra las condiciones de aseo y mantenimiento de los vehículos. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidencia soportes de envío de muestras (sic) al laboratorio, sin embargo no cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015213
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201605784 y se trasladan cargos"

20. No presentan procedimientos, ni registros de calibración. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
21. La planta contrata los servicios con un laboratorio externo – Laboratorios del Valle. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
22. El envasado debe realizarse de forma mecánica. Incumpliendo lo establecido en el artículo 109 de la Resolución 2310 de 1986.
23. El establecimiento no cumple con la presentación de un soporte que permita verificar el contenido de ácidos grasos saturados. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2.1 de la Resolución 2508 de 2012.

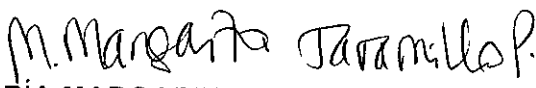
ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente el presente acto administrativo al GREMIO DE PRODUCTORES PROCESADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE – PRODULACTEOS, con Nit. 900.052.268-4, a través de su representante legal y/o de su apoderado debidamente constituido, conforme a lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por Aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, 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, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana B. Montero R.
Revisó: María Lina Peña C.