



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000235 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:

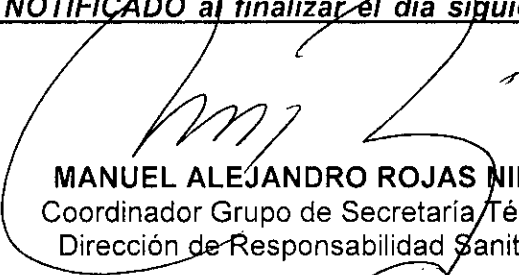
RESOLUCIÓN No.	2020005461
PROCESO SANCIONATORIO:	201605827
EN CONTRA DE:	OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO – FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2020005461 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 **27 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 (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020005461 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605827.

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

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

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



La salud
es de todos



RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605827, seguido en contra del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con cedula de ciudadanía No. 98.364.829 en calidad de propietario del establecimiento de comercio FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2019006169 del 30 de mayo de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201605827 y trasladó cargos contra el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, en calidad de propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos (folios 30 al 37).
2. Mediante correo electrónico enviado a la dirección: omarmartinmunoz@hotmail.com, y con oficio No. 0800 PS – 2019022499 con radicados No. 20192026802 y 20192026803 del 30 de mayo de 2019, se remitió citación al señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019006169 del 30 de mayo de 2019 (folios 38 al 42).
3. Ante la no comparecencia del señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, para surtir la notificación personal del Auto de inicio y traslado de cargos No. 2019006169 del 30 de mayo de 2019, se envió Aviso No. 2019000897 del 11 de junio de 2019, el cual fue remitido mediante oficio 0800 PS – 2019024505 con radicados No. 20192028973 y 20192028974 del 12 de junio de 2019, y que fue entregado según consta en las guías de mensajería URBANEX el 19 de junio de 2019, quedando legalmente notificado el 20 de junio de 2019 (folios 43 al 47).
4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento al derecho del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la notificación, para que el investigado directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. 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 veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020 inclusive (folios 49 y 50).
6. Vencido el plazo para la presentación de descargos, no se encuentra que el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, haya presentado escrito alguno.
7. Mediante auto No.2020000845 de 29 de Enero de 2020, se inició la etapa probatoria dentro del proceso No.201605827 adelantado en contra del señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, en calidad de propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA.(Folios 51 al 53).

Página 1



La salud
es de todos

GOBIERNO DE NARIÑO

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

8. Mediante oficio No. 0800PS-2020003074 con radicado Nos.20202003330, 20202003329 del 30 de enero de 2020 y al correo electrónico: omarmartinmuñoz@hotmail.com, este Despacho comunicó la apertura de la etapa probatoria al investigado. (Folios 54 al 56)
9. Vencido el plazo para la presentación de Alegatos, no se encuentra que el OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, en calidad de propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA haya presentado escrito alguno.

DESCARGOS

Vencido el término legal establecido, el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, no presentó escrito de descargos, por lo cual este Despacho no realizará consideración alguna al respecto.

PRUEBAS

1. Oficio No. 713-0217-17, con radicado No. 17031418 del 21 de marzo de 2017, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, en el cual se remitieron las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folio 1).
2. Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos, del 14 de marzo de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folios 3 al 13).
3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 14 de marzo de 2017, consistente en: "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO" (folios 14 al 17).
4. Oficio No. 7100-0341-18, con radicado No. 20183004889 del 31 de mayo de 2018, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, en el cual se remitieron nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folio 18).
5. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, del 31 de mayo del 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folio 20).
6. Oficio No. 7100-0480-18, con radicado No. 20183007217 del 6 de agosto de 2018, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, en el cual se remitieron nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folio 21).
7. Acta de Control Sanitario, del 3 de agosto de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, de propiedad del señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829 (folios 22 reverso al 27).
8. Acta de Levantamiento de Mediada Sanitaria, del 3 de agosto de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folio 28).



RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio que aquí se surte, para con ello establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas, y proceder si es del caso a emitir la calificación correspondiente.

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

Sea del caso mencionar 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, las cuales fueron incorporadas al presente proceso para demostrar los hechos materia de investigación.

Una vez analizados los documentos allegados mediante oficio No. 713-0217-17, con radicado No. 17031418 del 21 de marzo de 2017, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, se advierte la presencia del acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos obrante a folios 3 al 13 del expediente de fecha 14 de marzo de 2017, acta dentro de la cual constan las observaciones respecto a la situación evidenciada por los profesionales de este Instituto, dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del investigado, verificando incumplimientos en relación con las buenas prácticas de manufactura establecidas para la elaboración de alimentos al verse comprometida la inocuidad de los productos alimenticios elaborados; razón por la cual, los funcionarios comisionados conceptuaron desfavorable

En virtud a la situación evidenciada los profesionales encargados procedieron a la aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en: "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO"; situación que se puede evidenciar a folios 14 al 17, en consecuencia, la normatividad estipulada en la Resolución 2674 de 2013, 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 y materias primas de alimentos, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, cuya carencia como en el presente caso no garantiza su inocuidad.

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

"... Cuando se habla de inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del"

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

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

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

Es de advertir que en el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 14 de marzo de 2017, se dejó constancia de la siguiente situación sanitaria:

“SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

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

En el área de recepción de leche se evidencia pisos, paredes y techos deteriorados, incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 2.1 y 3.1, Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

El personal del área de proceso ingresa por plataforma incumpliendo lo establecido en el numeral 2.2, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013, contiguo al área de proceso se encuentra ubicada la unidad sanitaria, la cual además de estar mal ubicada, no cuenta con la dotación de elementos higiene personal, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Según la persona que atiende la visita únicamente realizan prueba de acidez y densidad, incumpliendo lo establecido en el Artículo 25 del Decreto 616 de 2006.

Al ingreso al área de proceso existe un lavamanos de accionamiento manual, no cuenta con sistema de secado (toallas desechables o secador eléctrico), adicionalmente el desagüe no se encuentra adaptado al sistema de alcantarillado y hace uso de jabón de tocador, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y Parágrafo 4, Artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986; no cuentan con filtro sanitario tal como lavabotas, incumpliendo lo establecido en el numeral 6, Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.

Al interior de la sala de proceso, se observa aberturas en techos y paredes, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.1, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia que los equipos tales como marmita, mesones, moldes, molino, y cuarto frío se encuentran en una misma área, los equipos no se encuentran ubicados en secuencia lógica, incumpliendo lo establecido en el numeral 1, Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013. No cuentan con área de empaque técnicamente aislada del área de proceso, incumpliendo lo establecido en el Artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 y numeral 1, Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

Durante el recorrido se solicita a la persona que atiende la visita que realice una prueba de control de cloro residual, ante lo cual refiere que el agua no tiene cloro ya que la capacidad del tanque es de 1000 litros y en la planta se hace uso de 2000 litros de agua, por lo tanto, no se realiza tratamiento a la totalidad del agua, se solicita los registros de control de cloro residual, así como los análisis de laboratorio de calidad de agua, sin embargo, el propietario refiere que no lleva éstos control ni ha realizado análisis de laboratorio, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia el uso de jabones de tipo doméstico (lavavajillas), el propietario refiere que no cuenta con registros de las actividades de limpieza y desinfección, además se observa, áreas, equipos y utensilios con deficiente limpieza, incumpliendo lo establecido en el numeral 1, Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2020005461
(17 de Febrero de 2020)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

En cuanto al personal no cuentan con capacitaciones, ni con reconocimientos médicos que acrediten la aptitud para manipular alimentos de todos los operarios, incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y numeral 2, Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 respectivamente.

No presentan plan de muestreo, incumpliendo con el numeral 3, Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013, Por parte de la planta no presentan análisis de laboratorio de producto terminado.

La planta no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento, Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

El cuarto frío, se encuentra mal ubicado ya que se sitúa al final de la línea de proceso, aunque no se encuentra producto terminado, se observa que el producto terminado tendría que salir por área de proceso y plataforma, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013, no presentan registros de control de temperatura, incumpliendo lo establecido en el numeral 2, Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

No presentan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo lo establecido en el numeral 3, Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013, tampoco existen controles de las etapas críticas, incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2, Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013, por lo tanto, aunado a lo anteriormente mencionado se suspende el ingreso de leche y se procede aplicar medida sanitaria de seguridad.

Las anteriores actuaciones con fundamento en el artículo 47 del Decreto 3518 de 2006 y artículo 576 de la Ley 9 de 1979."

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

"Artículo 576°.- Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;*
- b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;*
- c. El decomiso de objetos y productos;*
- d. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y*
- e. La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.*

Parágrafo.- Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

Es necesario indicar que la Medida sanitaria impuesta al establecimiento de comercio FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, dedicado a la elaboración de productos lácteos fue 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 del referido propietario, 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

Página 5



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461
(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

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.

Ahora bien, frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que el investigado, como fabricante de un alimento considerado de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca un efecto nocivo en la salud pública como resultado de las actividades de elaboración, fabricación y/o procesamiento de alimentos para el consumo humano, la Resolución 719 de 2015, mediante la cual se establece el reglamento técnico para clasificar los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, estableció que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

De lo anteriormente descrito, vemos que los derivados lácteos, se clasifica de la siguiente manera:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
1. LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2	1.5 Quesos	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)	X		
		1.5.2 Quesos madurados o semimadurados	X		
		1.5.3 Quesos fundidos	X		
		1.5.4 Quesos diferentes a los de 1.5.1; 1.5.2 y 1.5.3	X		

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015 caracterizó el QUESO para consumo humano como alimento de “ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA”, por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores.

En este orden de ideas, las personas jurídicas y/o naturales que fabrican, alimentos que eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, tienen como obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud³, la Salud pública “es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su

³ <http://www.who.int/es/>



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

derecho natural de salud y longevidad." Gestión en la que no solo participa el INVIMA como ente de referencia en materia sanitaria, sino también los titulares de los Registros Sanitarios y demás sujetos que participan en la cadena fabricante – Consumidor.

Por ende la Resolución 2674 del 2013, establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, como lo es esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud, como interés público a guardar por la administración. Así las cosas, los hechos que son materia de investigación se refieren no a un perjuicio actual, sino en tanto que para la configuración y aplicación de la facultad sancionatoria de este Instituto, se requiere que la actividad del particular investigado haya configurado un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada en determinado momento y lugar en el establecimiento, se halle bajo vigilancia sanitaria, pues representa o puede representar una amenaza al bien jurídico a tutelar.

Aunado a lo anterior deberá considerarse que la legislación en materia sanitaria, dentro de ella la Resolución 2674 de 2013, ostenta la calidad de norma de orden público, tal y como lo dispone la Ley 9ª de 1979 *"por la cual se dictan medidas sanitarias"*, "Artículo 597. La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público".

Lo anterior significa que estas son normas de las que se predica su obligatorio cumplimiento sin excepción y en perjuicio incluso de intereses particulares, lo cual se explica en lo conceptuado por la Corte Constitucional, Sentencia C-179 de 1994, en donde se expresó:

"(...) régimen de libertades, suprema ratio del Estado de derecho, tiene como supuesto necesario la obediencia generalizada a las normas jurídicas que las confieren y las garantizan. A ese supuesto fáctico se le denomina orden público y su preservación es, entonces, antecedente obligado de la vigencia de las libertades..."

En igual sentido, en Sentencia C-1058/03 el mismo órgano expresó:

"(...) el concepto de orden público debe entenderse estrechamente relacionado con el de Estado social de derecho. No se trata entonces tan solo de una manera de hacer referencia "a las reglas necesarias para preservar un orden social pacífico en el que los ciudadanos puedan vivir"; más allá de esto, el orden público en un Estado social de derecho supone también las condiciones necesarias e imprescindibles para garantizar el goce efectivo de los derechos de todos..."

Por otra parte, este despacho manifiesta que la Resolución 2674 de 2013, no es una exigencia que realiza el INVIMA, por el contrario es una norma jurídica de carácter general y de orden público, de la cual este instituto debe ser garante en su cumplimiento y que se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

Continuando con los documentos obrantes en el plenario, mediante oficio No. 7100-0341-18, con radicado No. 20183004889 del 31 de mayo de 2018, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, se remitieron nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA (folio 18).

Mediante Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, del 31 de mayo del 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, se estableció por parte de los funcionarios comisionados que el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA propiedad del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98364829, acató la medida de seguridad y no se encuentra en funcionamiento (folio 20).



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

Con Oficio No. 7100-0480-18, radicado No. 20183007217 del 6 de agosto de 2018, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, se remitieron nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, de la nueva visita mediante Acta de Control Sanitario, del 3 de agosto de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, propiedad del señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, la cual funcionarios de este instituto conceptuaron FAVORABLE CON OBSERVACIONES, en virtud del concepto se emitió Acta de Levantamiento de Mediada Sanitaria, del 3 de agosto de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, (folio 21 vto. al 28)

En este sentido las pruebas relacionadas, dan cuenta del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria y posterior cumplimiento por parte, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo a los postulados establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Se reitera que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente de manera permanente y rigurosa sin excepción alguna al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Así las cosas y ya para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente en desarrollo de las actividades de fabricación de Derivados Lácteos.

ALEGATOS DE CONCLUSIÓN

Vencido el plazo para la presentación de Alegatos, no se encuentra que el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, haya presentado escrito alguno.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, 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, teniendo en cuenta lo previsto en la de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201605791, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 118 del Código General del Proceso conforme lo establecido en el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se contabilizarán los términos teniendo en

Página 8



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

cuenta los doce (12) días hábiles de suspensión, de manera que los términos para adoptar las actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el trece (13) de enero de 2020.

De lo anterior, se predica que una vez cumplidos los términos procesales es procedente entrar a decidir de fondo la presente actuación administrativa, teniendo en cuenta que 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.

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; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

Como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del *ius puniendi* del Estado, responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico. Al respecto se ha manifestado la jurisprudencia constitucional en el siguiente sentido:

"La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la realización de los principios constitucionales" que "gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta". Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como "respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración" (Negrilla fuera de texto)⁴

A nivel internacional el Codex Alimentarius ha desarrollado las normas y directrices de las BPM con la finalidad de otorgar protección al consumidor.

De esta manera, compete a las organizaciones, fábricas, instituciones y establecimientos, propender por la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, brindando así alimentos con la calidad nutricional e inocuidad exigida; el Ministerio de Salud y Protección Social se ha pronunciado al respecto indicando:

"La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en

⁴ CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria.

La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas productivas se ha denominado de manera genérica la expresión: "de la granja y el mar a la mesa".

La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores, el gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.

Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los transportadores de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.

Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores⁵

La Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

"La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.

Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su

⁵ Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de noviembre de 2016. <www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf>



La salud
es de todos

Minsa

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos."

En tal sentido, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a la valoración con el principio de la sana crítica, determina que con las pruebas documentales decretadas queda plenamente identificado el incumplimiento al no desarrollar los controles y aseguramiento de la calidad en el proceso, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos producidos sean inocuos y aptos para el consumo humano, con los cuales se evite el riesgo en la salud de los consumidores quienes pueden verse afectados por la contaminación en los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos.

Es por eso que con los incumplimientos a los requisitos de calidad establecidos en las normas sanitarias, este Instituto encontró la necesidad de adoptar lo dispuesto en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, que rezan:

"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."

"Artículo 576°.- Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

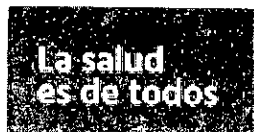
- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;
- b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;
- c. El decomiso de objetos y productos;
- d. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y
- e. La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Parágrafo.- Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

(...)

Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de éste tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Es así que este Despacho encuentra que el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, infringió la normatividad sanitaria al no cumplir con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

Instituto, así como las diferentes infracciones reseñadas e imputadas, vulnerando en especial las siguientes disposiciones:

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 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:

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.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

ARTÍCULO 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:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.



RESOLUCIÓN No. 2020005461
(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

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.

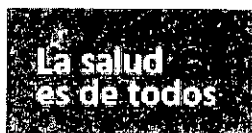
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 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.



RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

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.*

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

ARTÍCULO 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*

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 período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.*



**RESOLUCIÓN No. 2020005461
(17 de Febrero de 2020)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, 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 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:

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.

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

A su vez, la Resolución 2310 de 1986 establece:

ARTÍCULO 10. DE LAS ACTIVIDADES QUE SE REGULAN. Los Derivados Lácteos que se produzcan, importen, exporten, transporten, procesen, envasen, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán cumplir con las reglamentaciones de la presente resolución y las disposiciones complementarias que en desarrollo de la misma o con fundamento en la Ley 09 de 1979, dicte el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 87. DE LAS ÁREAS DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS. Las plantas de producción de derivados lácteos cuando los procesos o las necesidades lo requieran deberán tener para su funcionamiento las siguientes áreas o secciones separadas físicamente entre sí destinadas a:

a. Recepción de leche, lavado y desinfección de cantinas.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

- b. Proceso y envase.
- c. cámara frigorífica.
- d. Laboratorio de control de calidad o contrato con laboratorio, según lo previsto en el Decreto No. 1801 de 1985
- e. Materias primas y material de envase y embalaje.
- f. Almacenamiento y entrega de los derivados lácteos.
- g. Cafetería.

PARAGRAFO 1. De otro lado, siempre deberán funcionar en secciones o áreas separadas físicamente entre sí, las destinadas a:

- a. Materiales de aseo y sustancias tales como agentes químicos de limpieza y desinfectantes
- b. Sustancias peligrosas tales como plaguicidas, raticidas u otras tóxicas que representen riesgo para la salud.
- c. Vestidores, Independientes para hombres y mujeres.
- d. Servicios sanitarios, Independientes para hombres y mujeres
- e. Depósito de desechos

PARAGRAFO 2. Las diferentes áreas o secciones deben conservarse en óptimas condiciones de aseo.

PARAGRAFO 3. Las sustancias peligrosas que Llegaren a tenerse en las plantas, tales como plaguicidas, raticidas u otras tóxicas, deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo que informe sobre su modo de empleo, toxicidad y antídoto. Estas deberán estar bajo estricto control, ser manejadas por personal autorizado y debidamente adiestrado para este fin.

PARAGRAFO 4. Los lavamanos no deben ser accionados manualmente y deben estar provistos en forma permanente de jabón y sistemas apropiados para secado individual de las manos.

ARTÍCULO 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.

Por su parte, el Decreto 616 de 2006 señala:

ARTÍCULO 1o .- OBJETO. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

ARTÍCULO 2.- CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante el presente decreto se aplican a:

1. La leche, obtenida de animales de la especie bovina, bufalina y caprina destinada a la producción de la misma, para consumo humano.
2. Todos los establecimientos donde se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice y expendan leche destinada para consumo humano en el territorio nacional.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de leche.

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



RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

- 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."

Evidenciada la responsabilidad del investigado en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

"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:

Frente al Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un riesgo inminente o peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual los profesionales del Instituto procedieron a aplicar medidas sanitarias de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, para efectos de prevenir el riesgo a la salud; por lo anterior este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de tasar la sanción

Por su parte frente al numeral segundo, dentro de las diligencias no se observa que el investigado haya obtenido un beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, no se encontró que el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, haya sido objeto de sanción dentro con anterioridad a la fecha de los hechos investigados; por lo anterior este criterio será tenido en cuenta como atenuante al momento de imponer la sanción



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

Al numeral cuarto, no se evidencia que el investigado, haya opuesto resistencia u obstrucción a la investigación, teniendo en cuenta que en las visitas realizadas, los profesionales del Instituto pudieron ingresar a las instalaciones del establecimiento y realizar las verificaciones del caso.

En cuanto al numeral quinto, se observa que no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, obra dentro del plenario prueba que demuestra el grado de prudencia y diligencia con que se atendieron los deberes mediante Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control del 31 de mayo del 2018, (folio 20), Acta de Control Sanitario, Acta de Levantamiento de Mediada Sanitaria, del 3 de agosto de 2018 (Folio 22 reverso al 28). así las cosas este criterio será tenido en cuenta como atenuante de la sanción a imponer.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre por lo tanto este criterio no es aplicable.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que por parte del vigilado no existe aceptación expresa ya que no presentó escrito de Descargos.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, se concluye que el señor OMAR MARTIN MUÑOZ CHAMORRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.364.829, propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas que consumían los derivados lácteos (alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública), el cual fue fabricado y/o producido sin cumplir los controles y aseguramientos de la calidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

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

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*



RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827"

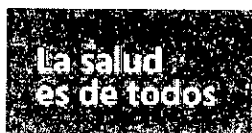
(...)

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de DIECISIETE (17) 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. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con Cédula de ciudadanía No. 98.364.829 propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Elaborar y/o fabricar derivados lácteos (queso fresco tipo campesino, cuajada), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, según acta de 14 de marzo de 2017, especialmente por cuanto:
 1. En el área de recepción de leche se evidencia pisos, paredes y techos deteriorados, incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 2.1 y 3.1 del Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. El personal del área de proceso ingresa por plataforma incumpliendo lo establecido en el numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Contiguo al área de proceso se encuentra ubicada la unidad sanitaria, la cual además de estar mal ubicada, no cuenta con la dotación de elementos higiene personal, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Únicamente realizan prueba de acidez y densidad, incumpliendo lo establecido en el Artículo 25 del Decreto 616 de 2006.
 5. Al ingresar al área de proceso existe un lavamanos de accionamiento manual, no cuenta con sistema de secado (toallas desechables o secador eléctrico), adicionalmente el desagüe no se encuentra adaptado al sistema de alcantarillado y hace uso de jabón de tocador, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y Parágrafo 4, Artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.
 6. No cuentan con filtro sanitario tal como lavabotas, incumpliendo lo establecido en el numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Al interior de la sala de proceso se observa aberturas en techos y paredes, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidencia que los equipos tales como marmita, mesones, moldes, molino, y cuarto frío se encuentran en una misma área, los equipos no se encuentran ubicados en secuencia lógica, incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

9. No cuentan con área de empaque técnicamente aislada del área de proceso, incumpliendo lo establecido en el Artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 y numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Durante el recorrido se solicita a la persona que atiende la visita que realice una prueba de control de cloro residual, ante lo cual refiere que el agua no tiene cloro ya que la capacidad del tanque es de 1000 litros y en la planta se hace uso de 2000 litros de agua, por lo tanto, no se realiza tratamiento a la totalidad del agua, se solicita los registros de control de cloro residual, así como los análisis de laboratorio de calidad de agua, sin embargo, el propietario refiere que no lleva éstos controle ni ha realizado análisis de laboratorio, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia el uso de jabones de tipo doméstico (lavavajillas), el propietario refiere que no cuenta con registros de las actividades de limpieza y desinfección, además se observa, áreas, equipos y utensilios con deficiente limpieza, incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. En cuanto al personal no cuentan con capacitaciones, ni con reconocimientos médicos que acrediten la aptitud para manipular alimentos de todos los operarios, incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y numeral 2 del Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 respectivamente.
13. No presentan plan de muestreo, incumpliendo con el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
14. La planta no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento, incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El cuarto frio, se encuentra mal ubicado ya que se sitúa al final de la línea de proceso, aunque no se encuentra producto terminado, se observa que el producto terminado tendría que salir por área de proceso y plataforma, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No presentan registros de control de temperatura, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No presentan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No existen controles de las etapas críticas, incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Imponer al señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con Cédula de ciudadanía No. 98.364.829 propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, sanción consistente en **MULTA de DIECISIETE (17) salarios mínimos legales MENSUALES** 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 No. 002869998688 del BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020005461

(17 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605827”

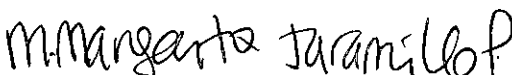
administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

ARTÍCULO SEGUNDO. Notificar personalmente del presente acto administrativo al señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con Cédula de ciudadanía No. 98.364.829 propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, a través de representante legal o de su apoderado debidamente constituido, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011; 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 norma ibídem.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente

ARTÍCULO TERCERO. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana Fragoso
Revisó: Ma Lina Peña.