



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001597 De 15 de Noviembre de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio 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:	AUTO No. 2019013588
PROCESO SANCIONATORIO	No. 201605838
EN CONTRA DE:	JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	5 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

Contra el Auto de Inicio y Traslado No. 2019013588 del 5 de noviembre de 2019, NO procede recurso alguno.

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.

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL **19 NOV. 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicada en la **Carrera 10 No. 64 – 28 piso 1** de Bogotá D.C.

MARIA LINA PEÑA CONEO

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios copia íntegra del *auto* No. 2019013588 del 5 de noviembre de 2019, proferido dentro del proceso sancionatorio No. 201605838.

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

Elaboró: Aracelis Munive R.

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 en contra del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, en calidad de propietario del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN, teniendo en cuenta los siguientes antecedentes:

ANTECEDENTES

1. El día 30 de enero de 2017, mediante oficio N° 713-0042-17 radicado con el número 17009875, el Coordinador del Grupo de Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704 (Folio 1).
2. A folios 3 a 13 del expediente se encuentra acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 23 de enero de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, emitiéndose como concepto sanitario DESFAVORABLE.

ASPECTOS A VERIFICAR:

1.- INSTALACIONES FÍSICAS.

- 1.1. La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. **Observación:** Se evidencia elementos en desuso en los alrededores de la planta, así como crecimiento de maleza.
- 1.7. Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). **Observación:** No cuenta con esta área.

2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

- 2.1.2. El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. **Observación:** La planta no presenta análisis de laboratorio ni registros de cloro residual.

2.3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

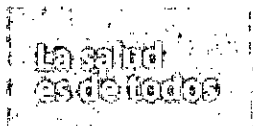
- 2.3.5. De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. **Observación:** En el procedimiento no se ha definido si se genera este tipo de residuos, su manejo y disposición.

2.4. CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

- 2.4.3. Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). **Observación:** No se evidencian dispositivos para el control de plagas.

2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 2.5.2. Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. **Observación:** Se evidencia áreas, equipos y utensilios con deficiente limpieza, además no se presentan registros de las actividades de limpieza.
- 2.5.3. Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. **Observación:** No presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección.



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

2.6. INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.1. La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. **Observación:** Se evidencia un inodoro sucio y en la parte externa un lavamanos no cuenta con dotación.

2.6.2. Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. **Observación:** No cuenta con vestier.

2.6.3. La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. **Observación:** En el área de proceso o cercana a seta no se evidencia lavamanos, incumpliendo lo establecido en el parágrafo 4, artículo 87 de la resolución 2310 de 1986.

2.6.5. Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. **Observación:** No existen estos avisos.

3.- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

3.1.1. Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. **Observación:** No se presentan reconocimientos médicos.

3.1.7. Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. **Observación:** No cuentan con un lugar para la ubicación de guantes.

3.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

3.2.2. Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. **Observación:** No se evidencia estos avisos.

3.2.3. Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. **Observación:** El personal no conoce las prácticas higiénicas. No ha recibido capacitaciones en buenas prácticas.

4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

4.1. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

4.1.2. Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. **Observación:** Sifones sin rejillas.

4.1.4. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. **Observación:** Uniones en ángulo recto.

4.1.5. El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. **Observación:** Techos sucios.

4.1.6. No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. **Observación:** Se evidencia coloraciones oscuras en el techo.

4.1.11. Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. **Observación:** Bombillos sin protección.

4.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2.4. Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. **Observación:** Los recipientes no se encuentran identificados.

4.2.5. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. **Observación:** Tubería sucia.

4.2.7. Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). **Observación:** No realizan control de las etapas críticas.

5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

5.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605838"

5.1.3. Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. **Observación:** No realizan las pruebas de calidad establecidas en el artículo 25 del decreto 616 de 2006.

5.2. ENVASES Y EMBALAJES

5.2.2. Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. **Observación:** No presentan evidencias que permitan verificar que las sustancias empleadas en la fabricación de empaques están en las listas positivas de la FDA, MERCOSUR o CE, según lo establecido en el artículo 4 de la resolución 4143 de 2012.

5.3. OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.1. El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. **Observación:** Durante el recorrido se evidencian áreas, equipos y utensilios, los cuales no permiten garantizar óptimas condiciones sanitarias además que no se controla las etapas críticas.

5.3.2. Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. **Observación:** Se

5.4. OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.3. La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. **Observación:** No presentan registros que permitan realizar trazabilidad.

5.5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

5.5.5. Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. **Observación:** no han definido un área para este fin. Presentan un formato sin diligenciar.

5.6. CONDICIONES DE TRANSPORTE

5.6.1. Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.), y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. **Observación:** No presentan registros de control de temperatura o de limpieza y desinfección.

6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1. Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. **Observación:** No presentan estos manuales.

6.1.2. Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. **Observación:** No presentan fichas técnicas.

6.1.3. Se cuenta con planes de muestreo. **Observación:** No presenta plan de muestreo.

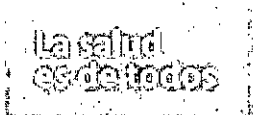
6.1.4. Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. **Observación:** Personal empírico.

6.2. LABORATORIO

6.2.2. La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio **Observación:** No presenta análisis de laboratorio.

3. A folios 14 a 18 del expediente obra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 23 de enero de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704, donde se aplicó medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, con base en la siguiente situación encontrada:

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:



AUTO No. 2019013588

(5 de Noviembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

(...) Se procede a realizar recorrido por las instalaciones de la fábrica y posterior revisión documental encontrando lo siguiente:

1. Se observa objetos en desuso en los alrededores de la planta, incumpliendo lo establecido en numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. Aunque cuenta con programa y procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no se ejecutan conforme a lo previsto, tampoco se llevan registros, no se da garantía de la posibilidad del agua, no hay control diario de cloro residual ni se llevan registros, incumplimiento el numeral 3.1 del artículo 6, y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia la presencia de moscas en la sala de proceso, incumpliendo con lo establecido numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa algunos utensilios y moldes con deficiente limpieza, incumpliendo numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. Los servicios sanitarios se encuentran con deficiente limpieza, no se cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal, incumpliendo lo establecido en los numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con reconocimientos médicos de los manipuladores, incumpliendo con lo establecido en artículo 11 Resolución 2674 de 2013.
7. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas exclusivos para este propósito como se establece en el numeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013. y parágrafo 4 artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.
8. Los manipuladores cuentan con dotación incompleta no utilizan mallas para recubrir cabello ni tapabocas, como se establece en los numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
9. No se da garantía de lavado y desinfección de manos cuando sea necesario dado que no cuentan con lavamanos en las áreas de procesos en lugar cercano, incumpliendo numeral 4 artículo 14 numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
10. Los manipuladores no conocen ni cumplen algunas practicas higiénicas, ya que se observa uso de dotación incompleta, tampoco se presenta registros de capacitación incumpliendo el artículo 13 Resolución 2674 de 2013.
11. No presenta procedimientos ni registros para el control de materias primas e insumos, incumpliendo lo establecido en el artículo 21 Resolución 2674 de 2013.
12. En las etapas de fabricación, no se garantiza condiciones sanitarias optimas que permitan garantizar la protección y conservación del alimento como se establece en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
13. No se ha establecido claramente los controles de calidad requeridos para materias primas únicamente se realiza la prueba de alcohol y densidad de la leche, no se realiza otras pruebas de plataforma para verificar la calidad de leche cruda según se estipula en el artículo 25 del decreto 616 de 2006.
14. En las etapas de fabricación no se garantiza condiciones sanitarias optimas incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
15. No se mide ni se llevan registros de las variables criticas del proceso incumpliendo con numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

16. El área de empaque no es técnicamente aislada como lo establece el artículo 108 de la resolución 2310 de 1986.
17. No se cuenta con plan de muestreo como se establece numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
18. La planta presenta el plan de saneamiento básico documentado, sin embargo este no se ha implementado, algunos programas se encuentran incompletos y no se llevan los respectivos registros incumpliendo con el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presenta el registro sanitario de los productos elaborados en el establecimiento, incumpliendo con lo establecido en el artículo 34 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El día 11 de octubre de 2017, mediante oficio N° 7100-0805-17 radicado con el número 17108029, el Coordinador del Grupo de Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704. (Folio 19).
5. A folios 20 reverso y 21 anverso del expediente se encuentra Diligencia de inspección vigilancia y control de fecha 9 de octubre de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704, donde se evidencio lo siguiente:

(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez en la dirección presentada en el oficio comisorio se hace llamado a la puerta, donde atiende el señor Jorge Armando Ramírez Agudelo en calidad de propietario del establecimiento, al señor se le expone el objetivo de la visita y el a su vez refiere que por falta de oportunidades de trabajo y por necesidades económicas se miró en la necesidad de continuar con el proceso productivo de queso costeño y cuajada.

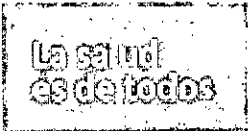
Ya en el lugar se solicita dotación para poder ingresar a verificar las actividades que se están realizando en el establecimiento al no contar con dotación se realiza el ingreso con la dotación personal, en el lugar se encontró una marmita con 200 litros de leche cruda, en el cuarto frio 20 bloques por 7 Kg de cuajada empacados en bolsa de polietileno litografiado, continuando con el recorrido se encontró sobre una mesa de hacer inoxidable, 30 tortas de 500 g de queso costeño prensado con moldes oxidados; las instalaciones se encuentran con humedad y deteriorada la pintura lo pisos se encuentran agrietados, la marmita esta con desprendimiento de pintura y agrietamiento de la base. Los moldes se encuentran sucios y con piedra de leche. En la planta se encontró manipuladores con dotación incompleta, portando únicamente peto y botas. En un estate se encontró 1000 bosas litografiadas.

(...)

De la presente vista se concluye que el señor Jorge Amando Ramírez Agudelo no acato la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total de trabajos y servicios, aplicada el 23 de enero de 2017.

6. A folios 21 reverso a 23 anverso del expediente obra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 09 de octubre de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704, donde se aplico medida sanitaria consistente en DECOMISO Y DESNATURALIZACIÓN de materia prima (leche) 200 litros, producto en proceso 30 tortas de queso costeño de 500 g, producto terminado 20 bloques de cuajada de 7 Kg y

Página 5



AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"

DECOMISO Y DESTRUCCIÓN de material de empaque 100 und de bolsas de 7 Kg, con base en la situación encontrada.

7. Adicionalmente se realizó evaluación de rotulado general de alimentos al producto "CUAJADA PASTEURIZADA, MARCA LÁCTEOS COLON, EN BOLSA LITOGRAFIADA", en el cual se hicieron las siguientes observaciones: (folios 23 reverso y 24)

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	No se declara la verdadera naturaleza del alimento.
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	No declara contenido.
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	No declara el nombre del producto ni el contenido neto.
5.4	Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	No declara el nombre del fabricante.
5.5.1	IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc.), acompañada de la palabra "lote" o la letra "L". Se aceptara como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	No se declara el lote.
5.6	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito en números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.	No se declara la fecha de vencimiento.

**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605838"

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
	No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estiker.	
5.8	NUMERO DE REGISTRO SANITARIO: de acuerdo a lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	Se declara registro sanitario RSAYP02I00199, el cual se encuentra vencido.
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos del producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes	No se declara la verdadera naturaleza del alimento

- El día 12 de marzo de 2018, mediante oficio N° 710-0178-18 radicado con el número 20183002212, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704 (Folio 28).
- A folios 30 a 32 del expediente se encuentra acta de inspección vigilancia y control de fecha 07 de marzo de 2018, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704, donde se evidencio lo siguiente:

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Se le solicita permita el ingreso al establecimiento para verificar si la planta continua o no realizando labores de elaboración de derivados lácteos (quesos frescos), y en su compañía se realizan el recorrido evidenciando la existencia de área de recepción de leche, área de calentamiento de leche, Área de moldeo, área de empaque y cuarto frio, cuyos pisos se encuentran deteriorados y se observa que no se garantiza un flujo secuencial. Se observa además que la planta cuenta con equipos y utensilios para el procesamiento de quesos frescos, así mismo se percibe olor a suero y evidencia de ejecución de procesos recientes pese a no encontrarse producto en proceso ni producto terminado. Durante la visita llegan al lugar personas a entregar materia prima (leche cruda), ante lo cual se le recuerda al señor Ramírez que debido a la clausura temporal total que el establecimiento presenta, no debe recibir materia prima y es así como por su parte les manifiesta a los proveedores que se retiren del lugar.

(...)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3° del Artículo 4°, 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 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012 en su Artículo 24, Resolución 2674 de 2013, Resolución N° 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.



AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605838”

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.

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 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.

“(…)”

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha 23 de enero de 2017, por los profesionales de este instituto en el establecimiento LÁCTEOS COLON propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

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.

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

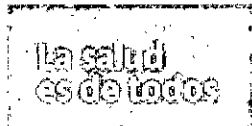
- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

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

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838”**

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

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

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Artículo 4°. Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605838"

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

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:

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

Artículo 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:

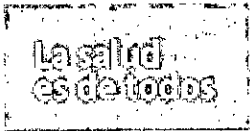
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos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

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

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.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

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:

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 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria 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 propietaria 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 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.

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendi directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

(...)

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

(...)

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

De la misma forma, la Resolución 3168 de 2015 establece:

"Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expendi directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria — NSA, Permiso Sanitario — PSA o Registro Sanitario — RSA, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA— quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

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

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

En cuanto a los requisitos de rotulado y etiquetado contenidos en la Resolución N° 5109 de 2005:

ARTÍCULO 5o. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

5.3. Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

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

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 6o. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.
2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.
4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

Por su parte la Resolución N° 2310 de 1986 dispone:

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.
- 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:

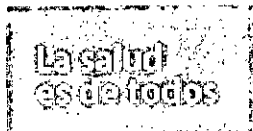
- a Materiales de aseo y sustancias tales como agentes químicos de limpieza y desinfectantes
- b. Sustancias peligrosas tales como plaguicidas, raticidas u otras tóxicas que representen riesgo para la salud.
- c. Vestidores, Independientes para hombres y mujeres.
- d. Servicios sanitarios, Independientes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



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, algunas de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979, artículo 577, el cual señala:

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

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

Para efectos procedimentales de la presente actuación La Ley 1437 de 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.*

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704, en calidad de propietario del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes al:

1. Fabricar y/o procesar productos derivados lácteos, tales como yogurt, cuajada y queso campesino; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el día 23 de enero de 2017, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

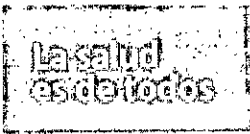
1. Se observa objetos en desuso en los alrededores de la planta, contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Aunque cuenta con programa y procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no se ejecutan conforme a lo previsto, tampoco se llevan registros, no se da garantía de la posibilidad del agua, no hay control diario de cloro residual ni se llevan registros,

AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"***

Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6, y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

3. Se evidencia la presencia de moscas en la sala de proceso, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, De la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa algunos utensilios y moldes con deficiente limpieza, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
5. Los servicios sanitarios se encuentran con deficiente limpieza, no se cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal, contrariando lo establecido en los numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con reconocimientos médicos de los manipuladores, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
7. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estos exclusivos para este propósito. Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el parágrafo 4 artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.
8. Los manipuladores cuentan con dotación incompleta no utilizan mallas para recubrir cabello ni tapabocas, Contrariando lo establecido en los numerales 5 y 6 del artículo 14, De la Resolución 2674 de 2013.
9. No se da garantía de lavado y desinfección de manos cuando sea necesario dado que no cuentan con lavamanos en las áreas de procesos en lugar cercano, contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 numeral 3 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
10. Los manipuladores no conocen ni cumplen algunas prácticas higiénicas, ya que se observa uso de dotación incompleta, tampoco se presenta registros de capacitación; contrariando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presenta procedimientos ni registros para el control de materias primas e insumos, contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
12. En las etapas de fabricación, no se garantiza condiciones sanitarias optimas que permitan garantizar la protección y conservación del alimento, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se ha establecido claramente los controles de calidad requeridos para materias primas únicamente se realiza la prueba de alcohol y densidad de la leche, no se realiza otras pruebas de plataforma para verificar la calidad de leche cruda. Contrariando lo establecido en el artículo 25 del decreto 616 de 2006.
14. En las etapas de fabricación no se garantiza condiciones sanitarias optimas; contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se mide ni se llevan registros de las variables críticas del proceso; contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"***

16. El área de empaque no es técnicamente aislada; contrariando lo establecido en el artículo 108 de la resolución 2310 de 1986.
 17. No se cuenta con plan de muestreo; contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22, de la Resolución 2674 de 2013.
 18. La planta presenta el plan de saneamiento básico documentado, sin embargo este no se ha implementado, algunos programas se encuentran incompletos y no se llevan los respectivos registros Contrariando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Elaborar y/o procesar derivados lácteos tales como yogurt, cuajada y queso campesino, sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura al no acatar la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, impuesta por los profesionales del INVIMA el 23 de enero de 2017; verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de IVC de fecha 09 de octubre de 2017. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.
3. Fabricar y etiquetar el producto "CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLÓN, en bolsa litografiada"; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y consignados en protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 09 de octubre de 2017 así:
1. No se declara la verdadera naturaleza del alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara contenido. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declara el nombre del fabricante. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No se declara el lote. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No se declara la fecha de vencimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.6.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No declara el nombre del producto ni el contenido neto. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto "CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLÓN" declarando el registro sanitario RSAYP02100199, el cual se encuentra vencido desde el 12 de junio de 2009, constituyéndose en un alimento fraudulento. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 y 47 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículos: 5; 6 numerales 1.1, 1.3, 3.1, 6.2 y 6.3; 11 numeral 1; 13; 14 numerales 4, 5 y 6; 18 numerales 1, 2 y 3; 21; 22 numeral 3; 25; 26 numerales 1, 3 y 4; 37 concordante con el artículo 3 definición de alimento fraudulento literal d; 52.

Ley 9 de 1979 Artículo 576.

**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"***

Resolución 5109 de 2005: Artículos: 5 numerales 5.1.1, 5.1.1, 5.4.1, 5.5.1, 5.6.1, 5.8; 6 numeral 4.

Resolución 2310 de 1986: Artículos: 87 párrafo 4 y 108.

En mérito de lo expuesto **LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA**, en uso de sus facultades legales.

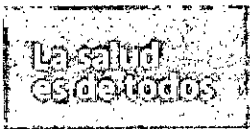
RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos contra de en contra del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

1. Fabricar y/o procesar productos derivados lácteos, tales como yogurt, cuajada y queso campesino; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el día 23 de enero de 2017, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

1. Se observa objetos en desuso en los alrededores de la planta, contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Aunque cuenta con programa y procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no se ejecutan conforme a lo previsto, tampoco se llevan registros, no se da garantía de la posibilidad del agua, no hay control diario de cloro residual ni se llevan registros, Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6, y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia la presencia de moscas en la sala de proceso, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, De la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa algunos utensilios y moldes con deficiente limpieza, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
5. Los servicios sanitarios se encuentran con deficiente limpieza, no se cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal, contrariando lo establecido en los numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con reconocimientos médicos de los manipuladores, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
7. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estos exclusivos para este propósito. Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el párrafo 4 artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.



**AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"***

8. Los manipuladores cuentan con dotación incompleta no utilizan mallas para recubrir cabello ni tapabocas, Contrariando lo establecido en los numerales 5 y 6 del artículo 14, De la Resolución 2674 de 2013.
9. No se da garantía de lavado y desinfección de manos cuando sea necesario dado que no cuentan con lavamanos en las áreas de procesos en lugar cercano, contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 numeral 3 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
10. Los manipuladores no conocen ni cumplen algunas prácticas higiénicas, ya que se observa uso de dotación incompleta, tampoco se presenta registros de capacitación; contrariando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presenta procedimientos ni registros para el control de materias primas e insumos, contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
12. En las etapas de fabricación, no se garantiza condiciones sanitarias optimas que permitan garantizar la protección y conservación del alimento, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se ha establecido claramente los controles de calidad requeridos para materias primas únicamente se realiza la prueba de alcohol y densidad de la leche, no se realiza otras pruebas de plataforma para verificar la calidad de leche cruda. Contrariando lo establecido en el artículo 25 del decreto 616 de 2006.
14. En las etapas de fabricación no se garantiza condiciones sanitarias optimas; contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se mide ni se llevan registros de las variables críticas del proceso; contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
16. El área de empaque no es técnicamente aislada; contrariando lo establecido en el artículo 108 de la resolución 2310 de 1986.
17. No se cuenta con plan de muestreo; contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22, de la Resolución 2674 de 2013.
18. La planta presenta el plan de saneamiento básico documentado, sin embargo este no se ha implementado, algunos programas se encuentran incompletos y no se llevan los respectivos registros Contrariando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Elaborar y/o procesar derivados lácteos tales como yogurt, cuajada y queso campesino, sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura al no acatar la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, impuesta por los profesionales del INVIMA el 23 de enero de 2017; verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de IVC de fecha 09 de octubre de 2017. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.
3. Fabricar y etiquetar el producto "CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLÓN, en bolsa litografiada"; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de

AUTO No. 2019013588
(5 de Noviembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605838"**

acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y consignados en protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 09 de octubre de 2017 así:

1. No se declara la verdadera naturaleza del alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declara contenido. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara el nombre del fabricante. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara el lote. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No se declara la fecha de vencimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.6.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No declara el nombre del producto ni el contenido neto. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.

4. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto "CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLÓN" declarando el registro sanitario RSAYP02I00199, el cual se encuentra vencido desde el 12 de junio de 2009, constituyéndose en un alimento fraudulento. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 y 47 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704 y/o su apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

ARTICULO CUARTO.- Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo R.
Revisó: María Lina Peña Coneo.