



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000967 De 25 de Junio de 2019

El Coordinador del Grupo 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:

RESOLUCIÓN No.	2019024151
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201603262
EN CONTRA DE:	DIOSELVER BOLAÑOS CACERES
FECHA DE EXPEDICIÓN:	14 DE JUNIO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019024151 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **26 JUN. 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (13) folios copia a doble cara íntegra de la Resolución N° 2019024151 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603262.

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

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MLMR.

2005 JUL 25



La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603262 adelantado en contra del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198 en calidad de propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No.2019001940 de 27 de Febrero de 2019, la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, inició el proceso sancionatorio No.201603262 y trasladó cargos en contra del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía N° 12.567.198, en calidad de propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, por la presunta vulneración de la normatividad sanitaria (folios 22 al 28).
2. Con oficio No. 0800 PS –2019007477 radicado No.20192009132 del 27 de Febrero de 2019 y mediante correo electrónico enviado a la cuenta: dioselverbola?os@mail.com; se le solicitó al señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía N° 12.567.198, en calidad de propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR y/o apoderado acercarse a las Instalaciones del Instituto con el fin de efectuar la Notificación del Auto de Inicio y traslado No.2019001940 de 27 de Febrero de 2019 (folio 21 y 30).
3. Ante la no comparecencia del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía N° 12.567.198, en calidad de propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR y/o Apoderado, para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No.2019001940 de 27 de Febrero de 2019, se envió el aviso N° 2019000360 del 6 de marzo de 2019, mediante oficio 0800- PS 2019008649 con radicado N° 20192010860 y 20192010861 del 07 de marzo de 2019; se evidencia que la empresa de mensajería entregó los avisos en la Dirección de destino, el día 8 de Abril de 2019, quedando legalmente notificado el 9 de abril de 2019 (Folios 29, 31 al 36).
4. De conformidad con el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que el presunto infractor directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Dentro del término legal establecido, el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía N° 12.567.198, en calidad de propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, presentó escrito de descargos con radicado N° 20191078050 del 26/04/2019, sin aportar ni solicitar prueba alguna.
6. Mediante auto No. 2019005177 del 13 de mayo de 2019, se estableció la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603262, adelantado en contra del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198 en calidad de propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR (Folios 52 y 53)
7. Mediante oficio No. 0800PS – 2019018569 radicado bajo el No. 20192023484 del 13 de mayo de 2019 y mediante correo electrónico enviado a la dirección dioselverbola?os@gmail.com y dioselverbola?os@mail.com, se comunicó el auto de apertura de etapa probatoria No. 2019005177 de fecha 13 de mayo de 2019, al señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, informándole que se dio inicio al término probatorio por dos (02) días hábiles dentro del



RESOLUCIÓN No. 2019024151
(14 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

proceso sancionatorio 201603262, contando con diez (10) días adicionales para controvertir las pruebas y presentar los alegatos respectivos. (Folios 51, 54 y 55).

8. Vencido el término legal establecido, el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, no presentó escrito de alegatos de conclusión.

DESCARGOS

El señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, presentó escrito de descargos mediante escrito 20191078050 de fecha 26 de abril de 2019, (folios 46 y 50), en el cual manifestó lo siguiente:

(...) Respecto de los antecedentes y las consideraciones:

1. En cuanto a los antecedentes esgrimidos en el auto objeto de descargos es necesario tener en cuenta que se desconoce la orden, la comisión o el acto administrativo particular por el cual se realizó y ordeno la mentada visita a mi establecimiento de comercio.

2. El contenido del auto solamente se refiere a la transcripción normativa sin que se establezca las condiciones particulares de modo o estado de las supuestas irregularidades en el local comercial.

Respecto del fundamento normativo

No es comprensible porque la autoridad de vigilancia del país de manera tan somera pretende trasladar cargos sin especificar las condiciones de supuesto incumplimiento como se menciona anteriormente, incumplimiento lo dispuesto en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que indica que la entidad: "formulara cargos mediante acto administrativo en el que señalara, 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". En este sentido el auto referido no cumple con los postulados de orden legal para poder ejercer la defensa de manera adecuada, al no delimitar las sanciones o medidas procedentes en el presente caso.

NULIDAD POR VIOLACIÓN AL DEBIDO PROCESO

Comedidamente solicito se declare la nulidad del auto por medio del cual se inicia y se trasladan cargos No. 2019001940 del 27 de febrero de 2019, teniendo en cuenta que no fueron expresadas las normas de orden imperativo presuntamente violadas y no fueron expresadas las sanciones o medidas que serían procedentes en caso de declarar probados los cargos, no cumple el auto con la obligación de orden legal No acepto bajo ninguna circunstancia el cargo propuesto que como se manifiesta a lo largo del presente escrito, esta vulnerando el INVIMA mi derecho al debido proceso, al principio de tipicidad como lineamientos rectores de los procesos sancionatorios, es menester traer a colación el deber de motivación de los actos administrativos de manera adecuada a sido un asunto que ha reiterado la Honorable Corte Constitucional tal como lo plantea en la sentencia T-552 de 2005 al indicar que el artículo 209 de la constitución política establece el principio de publicidad en las actuaciones adelantadas por la administración pública. "la función administrativa esta al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad (...)" Dentro de este principio se inscribe precisamente, el de motivación de los actos administrativos.

No basta simplemente intentar cumplir con el requisito indispensable de la motivación del acto administrativo. dicha motivación como claramente lo expone la corte no debe dejar lugar a dudas e interpretación y debe además dar claridad a los administrados sobre el actuar del estado. esta situación no ocurre como ya lo manifesté en el acápite de antecedentes. El Invima no motiva en forma legal ni correcta, incurre en causal de mala conducta el funcionario por cuando los actos administrativos de carácter sancionatorio como estos requieren motivación obligatoria, de manera que dicho acto respete el debido proceso ofreciendo al administrado la posibilidad de controvertir las conductas que sirven de fundamento a la administración, adicional a esto debe indicarse con claridad cual es el conjunto normativo que regirá el procedimiento a seguir en la presente actuación, así lo contempla la ley 1413 CPACA, en su artículo 47 al indicar que. "...si fuere del



caso, formulara cargos mediante acto administrativo en el que señalara, 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..."

Al no establecer el INVIMA las sanciones o medidas que adoptara esta violando el debido proceso, por cuanto podría ejercer el poder punitivo del estado a su antojo transgrediendo el ordenamiento jurídico y mis derechos fundamentales.

Por esto solicito se declare la nulidad de lo actuado y en su lugar se profiera acto administrativo que cumpla con los postulados establecidos en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011."

ANÁLISIS DE LOS DESCARGOS

El Despacho procede a realizar el análisis del escrito presentado por El señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cédula de ciudadanía No. 12.567.19, con el fin de garantizar el debido proceso establecido en nuestro ordenamiento jurídico y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Sea lo primero indicarle respecto a la solicitud de nulidad que hace el investigado, este Despacho le indica que el artículo 137 de la Ley 1437 de 2011, regula la figura de la nulidad como un medio de control de la jurisdicción contenciosa administrativa frente a las decisiones de las autoridades administrativas, y no como sustento alguno para que la autoridad administrativa decreta nulidades propiamente dichas, en tanto por competencia no le corresponde.

Así pues, conforme lo establecido por la Ley 1437 de 2011, es el Juez de la Jurisdicción Contenciosa Administrativa, el único competente para decretar nulidades ocurridas en los trámites administrativos que se presenten a su estudio, razón por la cual este Despacho no es competente para proceder a lo solicitado en este sentido, siendo improcedente utilizar o alegar dicha figura.

Sin embargo, sus argumentos se analizarán como descargos, así las cosas es importante resaltar que mediante el auto 710-0762-16 del 29 de junio de 2016, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3, en uso de las facultades otorgadas en el artículo 4 numerales 1, 3, 10 y 11 del Decreto 2078 de 2012 y en los artículos 2 y 3 numerales 11 y 5 de la resolución 2012033945 del 15 de noviembre de 2012, comisiono para los días 06 al 08 de julio a los funcionarios HAROL MAURICIO MAYOR BAHAMON y MARTHA YADIRA FAJARDO WILCHES, para realizar visita de inspección vigilancia y control en atención al listado priorizado correspondiente al tercer trimestre de 2016 al establecimiento propiedad de DIOSELVER BOLAÑOS CACERES- queso el conquistador, dicho auto comisorio fue presentado el día 06 de julio de 2016, a quien atendió la visita: MERCEDES ARDILA, en calidad de administradora.

De igual manera, es necesario dejar claridad que el presente proceso sancionatorio, tiene fundamento en los hechos evidenciados en la visita realizada el día 06 de julio de 2016, los cuales fueron consignados por los funcionarios de este instituto en el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de la misma fecha, las cuales fueron suscritas por la señora MERCEDES ARDILA HERNANDEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 38.204.149, en calidad de administradora, así las cosas es importante resaltar que dichas actas proferidas en el transcurso de este caso, 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. Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas 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



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

presente proceso para demostrar los hechos materia de investigación, por lo tanto el cargo formulado, se encuentra debidamente respaldado por las actas suscritas el 06 de julio de 2016.

Por lo tanto, no es de recibo de este despacho su argumento basado en que: "El contenido del auto solamente se refiere a la transcripción normativa sin que se establezca las condiciones particulares de modo o estado de las supuestas irregularidades en el local comercial" pues basta con leer someramente el Auto No. 2019001940 del 27 de febrero de 2019, mediante el cual se inició el proceso sancionatorio No. 201603262, para concluir que claramente se establecen los aspectos que no se estaban cumpliendo al momento de la visita, tal y como los consignaron los funcionarios que realizaron la visita en el acta del 06 de julio de 2016, lo que hace que este argumento carezca de fundamento.

Así mismo, indica el investigado que el auto No. 2019001940 del 27 de febrero de 2019 "no cumple con los postulados de orden legal para poder ejercer la densa e manera adecuada, al no delimitar las sanciones o medidas procedentes en el presente caso", por lo que este Despacho resalta la importancia de leer el referido acto administrativo con un poco de atención, ya que a folio 26 del expediente se indica claramente:

"(...)

Así mismo, debe advertirse que 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."

La Resolución 2674 de 2013, por su parte señala:

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

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.



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

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

Así las cosas, dicho argumento también carece por completo de fundamento, solo basta con ojear el auto atacado para notarlo.

Continua el escrito, indicando que existió una violación al debido proceso, ya que no " *fueron expresadas las normas de orden imperativo presuntamente violadas*", por lo que este despacho debe ser enfático en recalcar la importancia de hacer una lectura consiente del acto administrativo que se va a atacar, con el fin de que los argumentos sean coherentes con el contenido del mismo, ya que a folio 27 reverso del expediente, se aprecia un acápite dentro del auto No. 2019001940 del 27 de febrero de 2019, el cual se denomina "**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**", y las mismas son indicadas allí, así mismo en el artículo segundo del **RESUELVE**, mediante el cual se formuló y traslado cargos, es evidente que en cada uno de los 37 numerales que componen el cargo formulado, se indica con claridad, no solo la situación específica encontrada y plasmada en el acta de visita de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, que dio origen al presente proceso sancionatorio, sino también la norma que se infringió con dicha situación.

Así las cosas cabe reseñar lo establecido por la H. Corte Constitucional, sobre el poder punitivo y correctivo del estado. En sentencia C- 271 de 2003, MP: Dr. RODRIGO ESCOBAR GIL que establece:

"IUS PUNIENDI – Límites

El debido proceso lleva implícito como principios básicos del mismo, el que el "ius puniendi" del Estado sólo pueda ejercerse dentro de los términos establecidos por normas preexistentes que vinculan positivamente a los servidores públicos, quienes únicamente pueden actuar con apoyo en una previa atribución de competencia y con observancia de la plenitud de las formas de cada juicio o del procedimiento administrativo.

Con lo anterior, debe resaltarse que es menester legal y constitucional de esta autoridad sanitaria, garantizar y dar completa aplicación a la forma y fondo del juicio sancionatorio que se ha puesto en cabeza de esta entidad, razón por la cual dicha responsabilidad implica dar aplicación estricta al debido proceso garantizando con ello el derecho de defensa de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Constitución, que establece:

"ARTICULO 29. El debido proceso se aplicará a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.

Nadie podrá ser juzgado sino conforme a leyes preexistentes al acto que se le imputa, ante juez o tribunal competente y con observancia de la plenitud de las formas propias de cada juicio.

Toda persona se presume inocente mientras no se la haya declarado judicialmente culpable. Quien sea sindicado tiene derecho a la defensa y a la asistencia de un abogado escogido por él, o de oficio, durante la investigación y el juzgamiento; a un debido proceso público sin dilaciones injustificadas; a presentar pruebas y a controvertir las que se alleguen en su contra; a impugnar la sentencia condenatoria, y a no ser juzgado dos veces por el mismo hecho."

Del mismo modo, ha dicho la H. Corte Constitucional en cuanto a la finalidad del debido proceso, en la sentencia C- 271 de 2003, MP: Dr. RODRIGO ESCOBAR GIL, que:

"DEBIDO PROCESO-Finalidad

A partir de su naturaleza jurídica, puede sostenerse que la finalidad del debido proceso se concreta en "asegurar la objetividad en la confrontación de las pretensiones jurídicas", procurando satisfacer los requerimientos y condiciones que han de cumplirse indefectiblemente para garantizar la efectividad del derecho material y la consecución de la justicia distributiva."

De acuerdo a lo anterior, la imposición de cualquier tipo de sanción por parte de las autoridades administrativas, debe tener como principio rector el debido proceso, lo que se traduce en que la



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019024151
(14 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

actuación punitiva debe encontrarse plenamente sustentada y demostrada dentro del trámite sancionatorio, como garantía constitucional. De modo que en la especificidad de la función de guarda de la salud pública como bien jurídico tutelado que se encuentra en cabeza de esta entidad, los principios contenidos y desarrollados por el derecho penal, le son aplicables *mutatis mutandis* al derecho administrativo sancionador, toda vez que se considera que tanto el derecho administrativo sancionador, como el derecho penal son manifestaciones del *ius puniendi* estatal.

Al respecto, valga decir que la concepción del mencionado derecho es dada en razón de que las actuaciones emitidas por la administración deben ceñirse a lo establecido por la norma, así lo ha dicho y reiterado el H. CONSEJO DE ESTADO, SECCION PRIMERA, Consejera ponente: MARIA ELIZABETH GARCIA GONZALEZ, en Sentencia de diecisiete (17) de febrero de dos mil once (2011):

"De este modo, frente a la vulneración del debido proceso administrativo, entendido como "la regulación jurídica que de manera previa limita los poderes del Estado y establece las garantías de protección a los derechos de los administrados, de modo que ninguna de las actuaciones de las autoridades públicas dependa de su propio arbitrio, sino que se encuentren sujetas siempre a los procedimientos señalados en la ley", debe el juez de tutela ordenar las medidas que sean pertinentes para reestablecer el derecho conculcado."

Así mismo en Sentencia de CONSEJO DE ESTADO, SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCION SEGUNDA - SUBSECCION "A" Consejero ponente: ALFONSO VARGAS RINCÓN, de veintidós (22) de mayo de dos mil ocho (2008):

"DERECHO AL DEBIDO PROCESO – Concepto

El debido proceso, como desarrollo del principio de legalidad, ha sido concebido por el constituyente como un derecho fundamental de aplicación inmediata, el cual se aplica, sin distinción alguna, a toda actuación (art. 29 de la C.P.), y del cual se desprende obviamente el derecho de defensa, constituyéndose en su núcleo esencial. Así, toda persona debe juzgarse conforme a la ley preexistente al acto que se le imputa, ante la autoridad competente y con las formalidades propias de cada juicio, es decir, que la actuación debe ceñirse a las ritualidades propias del caso. Y para que esa protección constitucional sea real y efectiva se hace necesario que tales formalidades o procedimientos se encuentren previamente señalados en un estatuto legal, de tal suerte que pueda determinarse de manera clara e inequívoca cuál ha de ser el comportamiento gubernativo o judicial a seguir en cada caso."

Con lo anterior, la manifestación del principio de legalidad se da en tanto las actuaciones seguidas por esta entidad, se ajusten y se encuentren previstas en una norma preexistente frente al particular investigado, a efectos de garantizar con ello el derecho constitucional al debido proceso.

Definidos entonces bajo una noción concreta los principios alegados, procede este Despacho al estudio de la garantía de los mismos y su aplicación dentro del trámite que nos ocupa, así respecto del principio de legalidad y del debido proceso, no se evidencia en forma alguna que en el desarrollo de esta actuación ni en las decisiones adoptadas por este Instituto, se haya vulnerado derecho alguno de la investigada, y en este sentido violado el principio de legalidad y/o debido proceso, toda vez que en los eventos en que la autoridad sanitaria en desarrollo de sus labores de inspección, vigilancia y control evidencia la ocurrencia de hechos, omisiones, conductas o percibe de manera directa que determinada persona ya sea jurídica o natural, desarrolla actividades sin el lleno de los requisitos exigidos en las normas sanitarias de modo que se genere un riesgo inminente en la salud pública, tiene el deber legal y constitucional de mitigar ese riesgo mediante la adopción de medidas preventivas o correctivas que eviten el desmedro de tal bien jurídico tutelado, tal como ocurrió en el caso en particular, ahora bien como ya se indico, basta con hacer una lectura conciente del auto No. 2019001940 del 27 de febrero de 2019, para constatar que dicho acto administrativo cumple con los presupuestos del artículo 47 de la ley 1437 de 2011.



En conclusión, observa este Despacho que en el curso de este trámite garantizó y conservó todas y cada una de las formas propias del proceso establecidas para culminar el mismo, por todo lo anterior, esta Dirección considera que su proceder ha sido respetuoso del debido proceso, y de las demás garantías procesales establecidas por la norma para el caso Ley 1437 de 2011.

Es así que de acuerdo con el análisis realizado, se encuentra que los argumentos presentados no desvirtúan la ocurrencia de los hechos que dieron origen al presente proceso, y con los cuales se infringieron las Disposiciones sanitarias establecidas en la normatividad de alimentos.

PRUEBAS

1. Oficio N° 710-0975-16 radicado con el número 16072126, del Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR propiedad del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cédula de ciudadanía No. 12.567.198 (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 6 de julio de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR de propiedad del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cédula de ciudadanía No. 12.567.198, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 5 al 15).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 06 de julio de 2016, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (Folio 16 al 19).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 710-0975-16 radicado con el número 16072126 del 08 de julio de 2016, por el cual el Coordinador del Grupo Territorial Centro Oriente 3, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, propiedad del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cédula de ciudadanía 12.567.198, que dieron origen al proceso sancionatorio (Folio 1).

A folios 5 a 15, se encuentra acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 06 de julio de 2016, realizada en las instalaciones del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, propiedad del señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cédula de ciudadanía 12.567.198, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, por cuanto la situación sanitaria encontrada no admitió exigencia alguna, advirtiendo deficiencias tales como: no existe área social, no existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua, no cuenta con análisis de laboratorio que verifiquen la calidad del agua, el agua proviene del acueducto municipal de aipe no cuentan con equipo adecuado para lectura de cloro residual (oto), los registros están des actualizados, no cuentan con sistema de aguas residuales, durante la visita se observa entrada de aguas lluvias por la parte posterior de la planta, no cuenta con trampas grasas, no cuenta con programa o procedimientos de manejo de residuos sólidos, los registros son inconsistentes, no se realiza selección de residuos peligrosos ni cuenta con mecanismo de manejo, no existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y los registros están des actualizados, se evidencia presencia de salamanquejas, moscas y telarañas, no existen dispositivos para control de plagas, se observan áreas, superficies y utensilios en deficientes condiciones de limpieza. se observan productos de limpieza y desinfección en área de limpieza y desinfección en área de recibo de materia prima sin protección y sin identificación, no cuentan con certificado médico de operarios, no cuentan con plan ni actividades de capacitación y no se evidencian registros, no se observan avisos sobre prácticas higiénicas, las ventanas puertas y cortinas se encuentran en deficientes condiciones de limpieza, las lámparas no se encuentran protegidas, no cuentan con sistemas de ventilación y las mallas de protección están desprendidas y sucias, los refrigeradores no cuentan con termómetros, no existen procedimientos escritos para control de



calidad de materias primas e insumos; solamente realizan pruebas de acidez y densidad con registros des actualizados, se observan áreas, superficies, utensilios en deficientes condiciones de limpieza, existe contaminación cruzada, malas prácticas de manipulación y se observan plagas, no se registra la temperatura de refrigeración del producto, existen cruces de flujo del proceso, lo cual facilita la contaminación cruzada, la leche se filtra y moldea en tela y los moldes están en deficientes condiciones de limpieza, no tienen procedimiento ni área definida para este fin, no existen planes de muestreo, no cuentan con los servicios de profesional o técnico capacitado, no se evidencia procedimiento de mantenimiento preventivo y correctivo del refrigerador, no se evidencian análisis de laboratorio en el último año, de leche, agua ni producto terminado. la parte posterior de la planta colinda con área con maleza y la protección se encuentra deteriorada y sucia; el lavamanos del servicio sanitario es de acción manual, el sanitario no está adecuadamente dotado y se observan en deficientes condiciones de limpieza; el lavamanos del área de proceso es de accionamiento manual, se encuentra mal ubicado y en deficientes condiciones de limpieza; el lavabotas no cuenta con la profundidad adecuada y no cuenta con concentración definida de desinfectante; se observa operario con uniforme sucio y fuera de la planta no hay evidencias de inspección de empaques antes de su uso; se observan áreas, superficies, utensilios en deficientes condiciones de limpieza, existe contaminación cruzada, malas prácticas manipulación y se observan plagas; el área donde se realiza el empaquetado del producto o es exclusiva para este fin, allí también se realiza el cuajado ; entre otras deficiencias que claramente ponen en riesgo la salud pública, como bien jurídico tutelado por este Instituto.

En consecuencia con la situación sanitaria encontrada y con el fin de mitigar cualquier posible riesgo en la salud pública, los profesionales del Instituto el día 06 de julio de 2016, procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, dada la situación sanitaria advertida y arriba descrita (Folios 16 a 19), a fin de evitar un perjuicio inminente e irremediable al bien jurídico tutelado, consignándose:

“DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO

El establecimiento propiedad de Dioselver Bolaños Caceres - Queso El conquistador, dedicado a la elaboración de productos lácteos, se encuentra ubicado en el municipio de Apie - Huila. Los accesos al establecimiento están pavimentados, la edificación es de un nivel y se encuentra dividida en cuatro (04) áreas de forma lineal; en las tres primeras realizan los procesos de recepción de leche, cuajado, moldeo, refrigeración y empaque de producto, en la ultima área (al fondo) se encuentran los servicios sanitarios, los cuales no están dotados con todos los elementos para la higiene personal y un pequeño espacio no cuenta con techo. En las tres primeras áreas se cuenta con falso techo el cual no permite realizar una adecuada limpieza.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Después de realizar la reunión de apertura de procedió a realizar el recorrido por las instalaciones encontrándose la siguiente situación:

1. La parte posterior de la planta colinda con área con maleza y la protección se encuentra deteriorada y sucia; incumpliendo con los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con análisis de laboratorio que verifiquen la calidad del agua; incumpliendo con el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. No cuentan con equipo adecuado para lectura de cloro residual (OTO) y los registros de control diario del cloro residual se encuentran des actualizados; incumpliendo con el numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. no cuentan con sistema de manejo de aguas residuales, durante la visita se observa entrada de aguas lluvias por la parte posterior de la planta; incumpliendo con el numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia presencia de salamanquejas, moscas y telarañas; incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
6. Se observan áreas, superficies y utensilios en deficientes condiciones de limpieza; incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.



7. El lavamanos del servicio sanitario es de acción manual, el sanitario no esta adecuadamente dotado y se observan en deficientes condiciones de limpieza; incumpliendo con los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
8. El lavamanos del área de proceso es de accionamiento manual, se encuentra mal ubicado y en deficientes condiciones de limpieza; incumpliendo con el numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
9. El lavabotas no cuenta con la profundidad adecuada y no cuenta con concentración definida de desinfectante; incumpliendo con el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
10. No se evidencia certificado medico de aptitud para manipular alimentos de manipuladores y operarios;
11. No existen registros de ejecución del plan de capacitación, incumpliendo con el artículo 1 y artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
12. Se observa operario con uniforme sucio y fuera de la planta; incumpliendo con el artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
13. Los refrigeradores no cuentan con termómetros; incumpliendo con el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
14. No existen procedimientos escritos para control de calidad de materias prima e insumos; solamente se realizan pruebas de acidez y densidad, con sus respectivos registros des actualizados; incumpliendo con el artículo 21, Resolución 2674 de 2013. y el artículo 25 de Decreto 616 de 2006.
15. No hay evidencias de inspección de empaques antes de su uso; incumpliendo con los numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.
16. Se observan áreas, superficies, utensilios en deficientes condiciones de limpieza, existe contaminación cruzada, malas practicas manipulación y se observan plagas; incumpliendo con el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
17. No se registra la temperatura de refrigeración del producto; incumpliendo con los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
18. existen cruces de flujo del proceso, lo cual facilita la contaminación cruzada; incumpliendo con los numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
19. El área donde se realiza el empaquetado del producto o es exclusiva para este fin, allí también se realiza el cuajado; incumpliendo con el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
20. No existen planes de muestreo; incumpliendo con el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
21. No se evidencian análisis de laboratorio en el ultimo año, de leche, agua, ni producto terminado; incumpliendo con el artículo 23, Resolución 2674 de 2013."

Los incumplimientos a las condiciones sanitarias requeridas para la fabricación de alimentos que fueron encontrados en las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario derivaron consecencialmente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Resolución 2674 de 2013:

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

Por su parte la Ley 9 de 1979 dispone:

"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.



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019024151
(14 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

Es por ello que se le advierte a la investigada que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación de derivados lácteos sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado Colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita".¹⁽¹⁾

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.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía No. 12.567.198, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

ALEGATOS

El señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía No. 12.567.198, no presentó escrito de alegatos y en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

¹⁽¹⁾ Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



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)²

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)³, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

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

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria.

De esta manera, compete a las organizaciones, fabricas, 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 peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

² CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.

³ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019024151
(14 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

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 tiene 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 consumidores"⁴

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.

⁴ 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>



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 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."

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación de los alimentos para su inocuidad, envase, etiquetado y/o rotulado de los mismos, por ende se explica que si bien es cierto puede no existir riesgo actual o inminente que ponga en peligro la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria, pero en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que la resolución mencionada establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, 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 la administración.

De esta forma, debe tenerse en cuenta que en el desarrollo de la actividad objeto de vigilancia, y los efectos que pueda generar el ejercicio de la vigilancia sanitaria, la imposición de una medida sanitaria de seguridad así como el ejercicio del poder sancionatorio del Estado, el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: "**Artículo 594:** La salud es un bien de interés público (...) **Artículo 597:** La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público", con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En el presente caso el daño generado es la violación a la normatividad, generando con la conducta un riesgo para el bien jurídico tutelado, que según el material probatorio analizado y la normatividad aplicable, es claro que el riesgo generado para la salud pública como bien jurídicamente tutelado, atiende el enfoque de riesgo de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario, establecido mediante Resolución 1229 de 2013, la cual señala:

"Artículo 7. Inspección, vigilancia y control sanitario. Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.

Artículo 8. Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario. Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019024151
(14 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

De lo cual se desprende que el daño relativo a la conducta y/o en nuestro caso el riesgo generado, debe entenderse en el marco de la gestión de riesgo asociado al consumo y/o uso de productos competencia de este Instituto, evidenciándose en los hechos objeto de investigación como la "Contingencia o proximidad de un daño" ⁵ del bien jurídico tutelado, traducido en el desarrollo de actividades de fabricación y/o procesamiento alimentos sin el cumplimiento de los requisitos legales, lo cual constituye el daño y/o riesgo de la conducta propiamente dicho, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

En este orden de ideas, en cuanto a los efectos que pueda generar el ejercicio o desarrollo de la función legal encomendada a esta entidad de protección de la salud pública, es menester precisar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, y no es posible que la aplicación de dichas normas sea influenciada por las condiciones de modo, tiempo o lugar que rodean a determinado sujeto de derecho, pues mal haría este Despacho en realizar discriminaciones de tipo positivo o negativo en cuanto al cumplimiento de las normas se refiere, pues si la ley no realiza ninguna distinción no debe quien la aplica realizarla, pues tal evento estaría en contravía del principio de legalidad, defensa y debido proceso, así por el contrario, la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, con lo cual es lógico que las circunstancias particulares que rodean la aplicación de la norma, deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público, sin justificar el incumplimiento de la norma en simple desconocimiento o circunstancias particulares especiales.

En conclusión, dichas exigencias sanitarias normativas persiguen el fin propio de la norma, esto es, protege la salud como bien de interés público y el mismo no puede ser inferior al interés y condiciones particulares de cualquier investigado. Aún con ello, debe tener presente el solicitante que las exigencias de la norma sanitaria no se refieren sólo a producciones a gran escala, sino por el contrario, también deben ser tenidas en cuenta en empresas de micro, pequeña y mediana escala. Resaltando también, que no puede permitirse la existencia de una situación sanitaria contraria a las normas y no actuar frente a ello, en garantía del derecho al trabajo, pues no puede esta autoridad pasar por alto una situación sanitaria que atenta contra la salud pública la cual pretende guardarse en un derecho legítimo.

De esta forma, se debe señalar que las actas de vigilancia levantadas por funcionarios de este Instituto, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

Vemos que a la luz del artículo 78 de la Constitución Política, la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables

⁵ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0q9AP>



quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

De esta forma establece:

"ARTICULO 78. La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."

Finalmente y en relación al riesgo sanitario al que fue expuesto la salud pública, debe indicarse que la fijación de parámetros técnicos en las normas, siempre van precedidos de estudios técnicos que justifican tales previsiones, con el objetivo de mantener la inocuidad del producto:

"Según el Decreto 616 del 2006, "la leche es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior". dicionalmente,(sic) el Decreto 1880 de 2011 define la leche cruda como aquella "que no ha sido sometida a ningún tipo de termización ni de higienización"

Su contenido de nutrientes y propiedades físico-químicas brindan un medio ideal para el desarrollo de microorganismos patógenos y presencia de otros contaminantes, lo cual, asociado con prácticas inadecuadas de producción y manufactura, convierten la leche cruda en un alimento que puede ser de alto riesgo, especialmente para sub-poblaciones susceptibles como mujeres embarazadas, pacientes inmunocomprometidos, niños y adultos mayores.

Cuando la leche se obtiene en condiciones higiénicas, y procede de animales sanos, contiene pocos microorganismos provenientes de la ubre y de los conductos galactóforos. Sin embargo, una vez extraída, ésta se puede contaminar en cada una de las etapas de la cadena productiva.

Entre los contaminantes y los factores de contaminación externa están las heces del animal, el ambiente que lo rodea, los utensilios usados durante el proceso de ordeño, los tanques de almacenamiento, el transporte y la comercialización, así como el manipulador y el agua utilizada para los procesos de lavado y desinfección en las etapas de ordeño. Cuando se ordeñan animales enfermos la leche puede venir contaminada vía endógena con microorganismos patógenos como *Staphylococcus aureus*, *Brucella spp.*, *Mycobacterium bovis* y *Coxiella burnetii*, entre otros.

Una leche cruda inocua para el consumo humano es el resultado de buenas prácticas aplicadas a lo largo de todas las etapas del proceso, incluida la salud y las etapas de obtención, recolección, transporte y comercialización de la leche.

(...)

La leche, por sus características físico-químicas y nutricionales es un medio favorable para la multiplicación de microorganismos patógenos y puede convertirse en un vehículo para la transmisión de enfermedades al hombre. Los microorganismos patógenos causantes de zoonosis como *Brucella spp.*, *Mycobacterium*, *Listeria monocytogenes* y de mastitis como *Staphylococcus aureus*, entre otros, pueden llegar a la leche a través de la glándula mamaria, siendo eliminados en la misma, independiente de si el animal está o no mostrando signos de enfermedad durante el ordeño.

Así mismo, la leche cruda puede contaminarse en cualquiera de las etapas durante su obtención, almacenamiento y comercialización con microorganismos patógenos como, por ejemplo,



Escherichia coli patógenas, *L. monocytogenes*, *S. aureus*, *Salmonella* spp., *Campylobacter jejuni*, *Bacillus cereus* y *Yersinia enterocolitica*.⁶ (Subrayado fuera de texto)

Como documenta el Instituto Nacional de Salud, y como lo consagra la normatividad sanitaria, la leche y sus derivados son considerados alimentos de mayor riesgo en salud pública por las enfermedades que puede transmitir cuando quiera que se contamine, contaminación que, entre otros factores, puede provenir de la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura.

Así las cosas, corresponde a este Instituto proteger la salud de los consumidores de los productos procesados en dichas instalaciones, con mayor rigurosidad si dichos productos son catalogados de mayor riesgo en salud pública, como es el caso de la leche y sus derivados que por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. En efecto:

"Son diversos los agentes patógenos para el ser humano que pueden encontrarse en la leche o en los productos lácteos, tanto químicos como biológicos. Como en la mayoría de los alimentos, los más frecuentes son los agentes biológicos, bacterias principalmente, aunque también existe la posibilidad de encontrar virus o parásitos. Se considera que la aplicación de tratamientos térmicos, como la pasteurización, suele ser una forma eficaz de control de estos peligros cuando provienen de la leche empleada como materia prima. No obstante, unas malas prácticas de fabricación, principalmente en productos cuyo proceso de elaboración incluye etapas de manipulación o de procesado posteriores al tratamiento térmico (por ejemplo el queso o la leche en polvo), pueden facilitar una contaminación cruzada o la incorporación de patógenos de origen ambiental.

Aun así, la eficacia de los tratamientos térmicos tal como se aplican en la actualidad ha sido también cuestionada por algunos estudios en los últimos años, sugiriéndose la necesidad de revisar los parámetros a partir de los cuales se calcula la intensidad de su aplicación. Otro punto importante que debe considerarse es que algunas variedades de queso se elaboran a partir de leche cruda para mantener unas características organolépticas determinadas que los hacen muy apreciados, pero esta práctica incrementa el riesgo."

En estudios realizados por la OMS en diferentes países, como en España y la Unión Europea, se ha puesto de presente que en los brotes de TIA (TÓXICO-INFECCION-ALIMENTARIA), un porcentaje considerable fue provocado por los productos lácteos. En efecto, los resultados de estas investigaciones ponen de relieve que:

"...Salmonella spp y Staphylococcus aureus son los principales agentes patógenos implicados en los brotes de TIA ocurridos en estos países.

(...)

Otros agentes patógenos presentan una incidencia mucho menor, destacando Listeria monocytogenes (serotipos 4b, 1/2 a, 1/2b y 3a) y Escherichia coli (enterotoxigénicas y enterohemorrágicas, principalmente del serotipo O157). A pesar de esta menor incidencia, estos agentes presentaron una tasa de mortalidad considerablemente más alta (de 0,4% para EHEC y de 16% para Listeria monocytogenes en comparación con el 0,09% en los brotes causados por Salmonella spp.).

(...)

No obstante, la gama de productos lácteos implicados en los brotes de TIA descritos es muy diversa, siendo difícil establecer un patrón concreto. El consumo de leche no pasteurizada, pero también de leche pasteurizada, incluso UHT, ha sido involucrada en la mayoría de brotes, seguida de los quesos de diferentes variedades. Ocasionalmente también se ha implicado a otros productos lácteos, como nata, mantequilla, yogur o leche en polvo maternizada. En la mayoría de los casos en que la leche había sufrido un tratamiento térmico, la presencia de los microorganismos

⁶ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/IA/INS/Er-peligros-biologicos-en-leche.pdf>

⁷ <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2004/08/11/13957.php#sthash=6C99nhla.dpuf>



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

responsables se asoció a contaminaciones posteriores por malas prácticas higiénicas durante la elaboración.⁸

En este orden de ideas, es obligación de quien ejerce actividades relacionadas con la fabricación y/o procesamiento de alimentos observar y realizar sus actuaciones conforme a los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, de modo que no se vea afectada su salud por el consumo del mismo, y menos por circunstancias particulares o por desconocimiento de las normas que regulan su actividad, pues como anteriormente se estableció el ejercicio de cualquier actividad económica implica no solo una serie de beneficios particulares para quien la ejerce sino trae implícita una serie de obligaciones y responsabilidades que en este caso en particular redunda en la salud de los consumidores, como es en este caso la obligación de cumplir en todo momento con las buenas prácticas de manufactura que garanticen la elaboración de alimentos inocuos y de calidad.

Es así que este Despacho encuentra que el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, infringió la normatividad sanitaria, al no cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y en consecuencia, incumplió 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 Instituto, en especial las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 del 2013, que señala:

"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:

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 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.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de

⁸ Ibidem



acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

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.

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.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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.

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.

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:

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.

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

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.

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

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

6.2. 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 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida



protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

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

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

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

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

Artículo 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.

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

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

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

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.

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas ($> 60^{\circ}\text{C}$) o bajas no mayores de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ según sea el caso.

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

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.

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

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

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

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

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

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

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 expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

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."



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 la presente decisión se analizarán cada uno de los anteriores criterios para la respectiva graduación de la sanción, respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, dadas las condiciones sanitarias deficientes evidenciadas.

Dentro de las diligencias, no se observa que el investigado haya obtenido 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, se encontró que el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, no ha sido sancionado con anterioridad, por lo cual no es reincidente en la comisión de la infracción.

Respecto al numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre.

En cuanto al numeral quinto, no se observa que el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, haya utilizado medios fraudulentos o intentara ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, no obra en el expediente prueba del grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no obra en el expediente prueba que así lo demuestre.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas no le es aplicable, en razón a que el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, no aceptó expresamente los cargos, antes de proferirse el



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

auto de pruebas No. 2019005177 del 13 de mayo de 2019, dentro del proceso sancionatorio No. 201603262.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumían sus productos, que fabricaba sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos requeridos por la normatividad.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA** de **SETECIENTOS (700)** salarios mínimos diarios 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 DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, propietario del establecimiento denominado QUESO EL CONQUISTADOR, infringió la normatividad sanitaria al:

1. Elaborar y/o procesar derivados lácteos (Cuajada), sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 6 de julio de 2016, especialmente por cuanto:
1. No existe área social. Contrariando lo establecido en el numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua. No cuenta con análisis de laboratorio que verifican la calidad del agua. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. El agua proviene del acueducto municipal de Aipe no cuentan con equipo adecuado para lectura de cloro residual (OTO), los registros están des actualizados. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuentan con sistema de aguas residuales, durante la visita se observa entrada de aguas lluvias por la parte posterior de la planta. Contrariando lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con trampas grasas. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con programa o procedimientos de manejo de residuos sólidos, los registros son inconsistentes. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se realiza selección de residuos peligrosos ni cuenta con mecanismo de manejo. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y los registros están des actualizados. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencia presencia de salamanquejas, moscas y telarañas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existen dispositivos para control de plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se observan áreas, superficies y utensilios en deficientes condiciones de limpieza. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



12. Se observan productos de limpieza y desinfección en área de limpieza y desinfección en área de recibo de materia prima sin protección y sin identificación. Contrariando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuentan con certificado médico de operarios. Contrariando lo establecido en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No cuentan con plan ni actividades de capacitación y no se evidencian registros. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se observan avisos sobre prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013)
16. Las ventanas puertas y cortinas se encuentran en deficientes condiciones de limpieza. Contrariando lo establecido en los numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Las lámparas no se encuentran protegidas. Contrariando lo establecido en el numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No cuentan con sistemas de ventilación y las mallas de protección están desprendidas y sucias. Contrariando lo establecido en el numeral 8.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los refrigeradores no cuentan con termómetros. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No existen procedimientos escritos para control de calidad de materias primas e insumos; solamente realizan pruebas de acidez y densidad con registros des actualizados. Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se observan áreas, superficies, utensilios en deficientes condiciones de limpieza, existe contaminación cruzada, malas prácticas de manipulación y se observan plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se registra la temperatura de refrigeración del producto. Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Existen cruces de flujo del proceso, lo cual facilita la contaminación cruzada. Contrariando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
24. La leche se filtra y moldea en tela y los moldes están en deficientes condiciones de limpieza. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No tienen procedimiento ni área definida para este fin. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No existen planes de muestreo. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No cuentan con los servicios de profesional o técnico capacitado. Contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se evidencia procedimiento de mantenimiento preventivo y correctivo del refrigerador. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No se evidencian análisis de laboratorio en el último año, de leche, agua ni producto terminado. contrariando lo establecido en el Artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
30. La parte posterior de la planta colinda con área con maleza y la protección se encuentra deteriorada y sucia; Contrariando lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
31. El lavamanos del servicio sanitario es de acción manual, el sanitario no está adecuadamente dotado y se observan en deficientes condiciones de limpieza; Contrariando lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
32. El lavamanos del área de proceso es de accionamiento manual, se encuentra mal ubicado y en deficientes condiciones de limpieza; Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
33. El lavabotas no cuenta con la profundidad adecuada y no cuenta con concentración definida de desinfectante; Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
34. Se observa operario con uniforme sucio y fuera de la planta Contrariando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019024151

(14 de Junio de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603262

35. No hay evidencias de inspección de empaques antes de su uso; Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
36. Se observan áreas, superficies, utensilios en deficientes condiciones de limpieza, existe contaminación cruzada, malas prácticas manipulación y se observan plagas; Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
37. El área donde se realiza el empaquetado del producto o es exclusiva para este fin, allí también se realiza el cuajado Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198, sanción consistente en **MULTA** de **SETECIENTOS (700)** salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE 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 administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente la presente decisión, al señor DIOSELVER BOLAÑOS CACERES identificado con cedula de ciudadanía 12.567.198 y/o a su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Moya
Revisó: Sebastián Osorio Hernández

