



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000915 De 14 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.	2019006632
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201603591
EN CONTRA DE:	JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía N°72256736, en calidad de propietario del establecimiento dedicado a la elaboración de Queso Costeño
FECHA DE EXPEDICIÓN:	6 de Junio de 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 17 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.

Contra el auto No. 2019004963 NO procede recurso alguno.

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (12) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019006632 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603591.

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

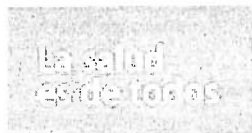
Proyectó y Digitó: AJG

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía N°72256736, en calidad de propietario del establecimiento dedicado a la elaboración de Queso Costeño, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

- 1. El día 26 de Septiembre del 2016, mediante oficio N° 707-0985-16 radicado con el número 16101627 el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de Queso Costeño, propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°72256736 (Folio 1).
- 2. A folios 10 a 21, se evidencia que funcionarios de este Instituto realizaron diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 23 de Septiembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía N°72256736, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias, que como consecuencia de lo anterior se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, en virtud de los siguientes incumplimientos:

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACION	OBSERVACIONES
1- INSTALACIONES SANITARIAS			
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.	0	Está ubicado en una finca en zona rural del corregimiento Barro Blanco, no hay control de maleza y se evidencia objetos en desuso.
1.2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	0	Se evidencia que el proceso se realiza en una finca debajo de un kiosko totalmente abierto sin paredes y con un piso deteriorado. Se observa el ingreso de perro y una gallina en el área de proceso
1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.	0	Se evidencia que el proceso se realiza en una finca debajo de un kiosko totalmente abierto sin paredes y deteriorado. Se observa el ingreso de perro y una gallina en el área de proceso
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta	0	Se evidencia que el proceso se realiza en



AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”

	almacenamiento de producto terminado y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.		una finca debajo de un Kiosko totalmente abierto sin paredes y con piso deteriorado.
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas	0	Se evidencia que el piso se encuentra deteriorado se mantienen almacenados en el área productiva todos los elementos y utensilios utilizados y otros elementos en desuso que no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
1.7	Existe sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados. (área social)	0	No se evidencia área social
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE			
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. Se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.	0	No se observa programa escrito de manejo de calidad del agua
2.1.2.	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	0	No se observa registro de control diario del cloro residual
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	0	No tiene servicio de acueducto
2.2. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS			
2.2.1	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	0	No cuenta con servicio de alcantarillado.
2.2.2.	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.	0	No cuenta con manejo de residuos líquidos.
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	0	No existe trampa de grasa
2.3.- MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (BASURAS)			
2.3.1	Existen programas y procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y llevan registros.	0	No existe programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.



La salud
es de todos

AUTO No. 2019006632

(6 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"**

2.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.	0	No se observan recipientes para la recolección de residuos sólidos.
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el deposito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse) adecuadamente ubicado, identificado protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento.	0	No existe sitio de almacenamiento temporal. los residuos sólidos generados se queman.
2.3.5	De generarse residuos peligrosos la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición.	0	No cuenta con mecanismos de generarse residuos peligroso.
2.4- CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
2.4.1	Existen programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conformen a lo previsto y se llevan los registros.	0	No se observan programa documentado ni registros de control de plagas
2.4.2	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	0	Se observan numerosas moscas en el área de proceso
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc)	0	No se observan dispositivos
2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCION			
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.	0	No se observan programa documentado ni registros de control
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas, técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección	0	No se observan fichas técnicas de los productos utilizados
2.6 INSTALACIONES SANITARIAS			
2.6.1	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoro), dotados con elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas, desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios.	0	Se evidencia un sanitario sin servicio de agua y son dotación.
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados y con la concentración de desinfectante requerida.	0	No presenta iltro sanitario
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad		No se observan avisos



AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”

	de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas.	0	alusivos a la necesidad de lavarse las manos
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1 PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	0	No se presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos.
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniformes adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas etc)	0	La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme, ni los elementos de protección requeridos para su elaboración.
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	0	La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme, ni los elementos de protección requeridos para su elaboración.
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	0	La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme ni los elementos de protección requeridos para su elaboración
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	0	No se aporta vestimenta para los visitantes
3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contengan al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc, para el personal nuevo y antiguo se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos.
3.2.2.	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.	0	No presenta avisos alusivos a las prácticas higiénicas dentro del proceso.
3.2.3.	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	0	No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos
4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
4.1. DISEÑO Y CONSTRUCCION			
4.1.1.	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas perforaciones o roturas y tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje		Se observa piso deteriorado
4.1.2.	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	0	No cuenta con servicio de disposición de residuos líquidos
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y		Se evidencia un Kiosko sin paredes.



	desinfección se encuentran limpias y en buen estado.		
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos son redondeadas y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	0	No se evidencian uniones redondeadas
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	0	El techo es un Kiosko elaborado en Palma
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	0	El techo es un Kiosko elaborado en Palma
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	0	No cuenta con ventanas puertas y cortinas
4.1.9.	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que esta ubicados en área de proceso cuenta con protección en caso de ruptura	0	No cuenta con ventanas
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad	0	No cuenta con servicio de electricidad
4.1.12	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	0	El proceso se realiza en un Kiosko totalmente abierto con ventilación natural
4.1.13	Los sistemas de ventilación filtran aire y están proyectados y contruidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias	0	No cuenta con sistemas de filtración de aire de proceso se realiza en un Kiosko totalmente abierto sin paredes.
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
4.2.1	Los quipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables fáciles de limpiar y desinfectar garantizando la inocuidad de los alimentos.	0	Se observan tablas de madera para presar el queso
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con la resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012	0	No se evidencian estudios de migración del material de superficie de contacto al producto, no se evdiencia certificado de que el material sea apto para estar en contacto directo con alimentos según lo establecido en la la resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.		Los quipos se encuentran todos en una sola área
4.2.7	Los quipos donde se realizan operaciones criticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registros de variables del proceso(		No cuentan con equipos no con instrumentos de medición.



AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”

	termómetros, termógrafos, ph-metros, etc)	0	
4.2.8	Los cuartos frios o los equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	0	No cuenta con cuartos frios.
5.- REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION			
5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
5.1.1.	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación rechazos)	0	No se observan procedimientos ni especificaciones de calidad de materias primas e insumos.
5.1.3.	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos	0	No se observan registros de control de calidad
5.1.4	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	0	Las materias primas no se encuentran en las condiciones requeridas para su conservación.
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	0	Las materias primas no se encuentran almacenadas en condiciones adecuadas
5.2 ENVASES Y EMBALAJES			
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento de acuerdo a las resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.		El queso costeño lo comercializan sin empacar. Manifiesta quien atiende la visita que la planta lo transportaban empacados en bolsa plástica de color blanco sin rotulo
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos	0	Se observan almacenados guindados en la sala de proceso
5.3 OPERACIONES DE FABRICACION			
5.3.3.	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso	0	Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo
5.3.6	La sala de proceso y los quipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños	0	No cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y	0	Se observa una sola área





La salud
es de todos

AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”

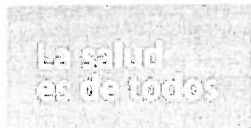
	secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada.		donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo.
5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE			
5.4.1	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin		Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo
5.4.3.	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario.	0	No se puede establecer trazabilidad completa del producto.
5.6 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO			
5.5.5.	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final	0	No existe un área identificada de devoluciones exclusiva para este fin y no se llevan registros
6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
6.1. SISTEMAS DE CONTROL			
6.1.1.	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	0	No se observan manuales ni procedimientos ni instructivos
6.1.2.	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	0	No se tiene fichas técnicas de materia prima, no se observan criterios de aceptación o rechazo
6.1.3.	Se cuenta con planes de muestreo.	0	No se cuenta con plan de muestreo
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se cuenta con manuales
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración
6.2.- LABORATORIO			
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO)	NO	No cuenta con laboratorio propio para análisis
6.2.2.	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	0	No cuenta Laboratorio externo.

3. En virtud de lo anterior, profesionales de este Instituto aplicaron la medida sanitaria de seguridad de fecha 23 de septiembre de 2016, consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, en el Acta se estableció lo siguiente:

“SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

Los suscritos profesionales del INVIMA se hicieron presentes en el establecimiento propiedad del señor Jorge Prada López a quien le presentamos el auto comisorio y explicamos el motivo de la visita.

Página 7



AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”

Estructuralmente el establecimiento es una finca donde se evidencia un kiosko con pisos deteriorados y completamente abierto, el proceso de fabricación del queso se realiza en una zona debajo del kiosko en donde se ubican 3 cantinas para leche, 1 botella de quajo químico, 1 recipiente tipo bandeja para el almacenamiento de queso, sal para consumo humano y bolsa plásticas sin marcas en donde se deposita el queso para la venta.

El establecimiento se evidencio completamente desprotegido, no cuenta con puertas, ni ventanas lo que permite la entrada de cualquier tipo de plagas y animales, no se evidencia áreas señalizadas, el único trabajador no cuenta con uniforme o dotación de trabajo, no existe casilleros, certificados médicos, filtro sanitario, avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos, baños, no existe programas ni actividades permanentes de capacitación en manipulación e higiene de alimentos, procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua parámetros de calidad para el agua potable, no cuenta con registros de laboratorio que verifiquen la calidad del agua, no existe control diario del cloro residual, el agua no es potable, no existen solidos o basuras, no existen lavabotas y/o filtro sanitario, procedimientos ni registros de inspección, al envasar o empacar el producto no se lleva un registro con fecha y detalles de elaboración y producción, no existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos contra las plagas, no existen procedimientos escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad, no se llevan registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos donde se señalen especificaciones de calidad, no se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas ni producto terminado.

El establecimiento no cuenta con Cámara de Comercio, registro sanitario, NIT, no existe ningún tipo de identificación pública.

Quien atiende la diligencia informa que se están procesando 100 litros de leche lo que da de margen 30 libras de queso que son comercializadas en el Municipio de Santa Ana.

Se informa el señor Jorge Prada que el establecimiento queda restringido para la realización de toda actividad productiva hasta que proceda el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad, para lo cual es necesario que se haya subsanado todo y cada uno de los incumplimientos citados en la situación sanitaria encontrada de la presente acta y que dieron lugar a la medida sanitaria de seguridad y dirigir solicitud por escrito de levantamiento de medida sanitaria al grupo de trabajo territorial Costa Caribe 1 ubicado en la carrera 60 N° 74-159 de Barranquilla. (...)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3° del Artículo 4°, numeral 6° del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 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; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

La Resolución 2674 de 2013 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



"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"

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 aplicaran en todo el territorio nacional a:

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.
- b) Al personal manipulador de alimentos.
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos

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

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.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y practicas 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.

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

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

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

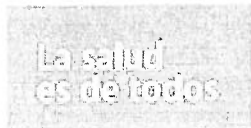
A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

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

CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS

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

ARTÍCULO 6o. *CONDICIONES GENERALES.* Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:



AUTO No. 2019006632

(6 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"***

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- 1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- 1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- 1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

- 2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- 2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- 2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- 2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
- 2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.
- 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. ABASTECIMIENTO DE AGUA

- 3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- 3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- 4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
- 4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- 5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.
- 5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.
- 5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- 5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

- 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.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

ARTÍCULO 7o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

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

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

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

2. PAREDES

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

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

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

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. PUERTAS

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. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2o de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

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.



**AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"**

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

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 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

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

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

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

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.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.



**AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”***

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los 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:

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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°C) o bajas no mayores de 4°C +/- 2°C según sea el caso.

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines.

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:

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

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

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

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

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.



4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

PARÁGRAFO 1o. El responsable del establecimiento podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual debe ser sustentado y estar disponible para su verificación por la autoridad sanitaria competente.

PARÁGRAFO 2o. En caso de adoptarse el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo.

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

PARÁGRAFO. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y 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 fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos. (...)"



AUTO No. 2019006632

(6 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"***

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

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

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

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.

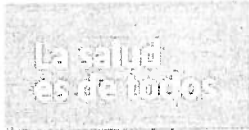
Parágrafo. *Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se registrarán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.*

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía N°72256736, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, al:

1. Fabricar y/o procesar derivados lácteos (QUESO FRESCO TIPO COSTEÑO), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 23 de septiembre de 2016, especialmente por cuanto:



1. Está ubicado en una finca en zona rural del corregimiento Barro Blanco, no hay control de maleza y se evidencia objetos en desuso. Incumpliendo numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidencia que el proceso se realiza en una finca debajo de un kiosko totalmente abierto sin paredes y con un piso deteriorado. Incumpliendo numeral 1.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observa el ingreso de perro y una gallina en el área de proceso. Incumpliendo numeral 1.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencia que el proceso se realiza en una finca debajo de un kiosko totalmente abierto sin paredes y deteriorado. Incumpliendo numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia que el piso se encuentra deteriorado se mantienen almacenados en el área productiva todos los elementos y utensilios utilizados y otros elementos en desuso que no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. Incumpliendo numeral 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidencia área social. Incumpliendo numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se observa programa escrito de manejo de calidad del agua. Incumpliendo numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se observa registro de control diario del cloro residual. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No tiene servicio de acueducto. Incumpliendo numeral 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuenta con servicio de alcantarillado. Incumpliendo numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con manejo de residuos líquidos. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existe trampa de grasa. Incumpliendo numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existe programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos
14. No se observan recipientes para la recolección de residuos sólidos. Incumpliendo numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No existe sitio de almacenamiento temporal. los residuos sólidos generados se queman. Incumpliendo numerales 5.3 y 5.4 3.1 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuenta con mecanismos de generarse residuos peligroso. Incumpliendo numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se observan programa documentado ni registros de control de plagas. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se observan numerosas moscas en el área de proceso. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se observan dispositivos. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se observan programa documentado ni registros de control. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se observan fichas técnicas de los productos utilizados. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidencia un sanitario sin servicio de agua y son dotación. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No presenta filtro sanitario. Incumpliendo numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumpliendo numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”

26. La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme, ni los elementos de protección requeridos para su elaboración. Incumpliendo numeral 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
27. La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme, ni los elementos de protección requeridos para su elaboración. Incumpliendo numeral 3 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se aporta vestimenta para los visitantes. Incumpliendo numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos
30. No presenta avisos alusivos a las prácticas higiénicas dentro del proceso. Incumpliendo el artículo 1 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumpliendo Paragrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
32. Se observa piso deteriorado. Incumpliendo numerales 1.1, 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No cuenta con servicio de disposición de residuos líquidos. Incumpliendo el artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
34. Se evidencia un Kiosko sin paredes. Incumpliendo numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No se evidencian uniones redondeadas. Incumpliendo numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
36. El techo es un Kiosko elaborado en Palma. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No cuenta con ventanas puertas y cortinas. Incumpliendo numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No cuenta con ventanas. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No cuenta con servicio de electricidad. Incumpliendo numeral 7.1 y 7.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
40. El proceso se realiza en un Kiosko totalmente abierto con ventilación natural. Incumpliendo numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
41. No cuenta con sistemas de filtración de aire de proceso se realiza en un Kiosko totalmente abierto sin paredes. Incumpliendo numeral 8.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
42. Se observan tablas de madera para presar el queso. Incumpliendo el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No se evidencian estudios de migración del material de superficie de contacto al producto. Incumpliendo numerales 2 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No se evidencia certificado de que el material sea apto para estar en contacto directo con alimentos según lo establecido en la la resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012. Incumpliendo numerales 2 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
45. Los quipos se encuentran todos en una sola área. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
46. No cuentan con equipos no con instrumentos de medición. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
47. No cuenta con cuartos frios. Incumpliendo numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
48. No se observan procedimientos ni especificaciones de calidad de materias primas e insumos. Incumpliendo el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
49. No se observan registros de control de calidad. Incumpliendo numerales 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
50. Las materias primas no se encuentran en las condiciones requeridas para su conservación. Incumpliendo numerales 1 y 5 del artículo 16 y numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.



51. Las materias primas no se encuentran almacenadas en condiciones adecuadas. Incumpliendo numerales 1 y 5 del artículo 16 y numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
52. El queso costeño lo comercializan sin empacar. Manifiesta quien atiende la visita que la planta lo transportaban empacados en bolsa plástica de color blanco sin rotulo. Incumpliendo numerales 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
53. Se observan almacenados guindados en la sala de proceso. Incumpliendo numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
54. Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo. Incumpliendo numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
55. No cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. Incumpliendo numerales 8 y 9 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
56. Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
57. Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
58. No se puede establecer trazabilidad completa del producto. Incumpliendo numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
59. No existe un área identificada de devoluciones exclusiva para este fin y no se llevan registros. Incumpliendo numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
60. No se observan manuales ni procedimientos ni instructivos. Incumpliendo numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
61. No se tiene fichas técnicas de materia prima, no se observan criterios de aceptación o rechazo. Incumpliendo numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
62. No se cuenta con plan de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
63. No se cuenta con manuales. Incumpliendo numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
64. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración. Incumpliendo el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
65. No cuenta con laboratorio propio para análisis. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
66. No cuenta Laboratorio externo. Incumpliendo el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

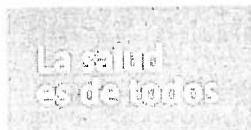
NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículos 1; 2; 3; 4; 5; 6 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7, 2.8, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 5.1, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1, 6.2 y 6.4; 7 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 4.2, 5.1, 7.1, 7.2, 7.3, 8.1 y 8.2; 9; 10 numerales 1, 2 y 3; 11; 13; 14 numerales 5, 6, 13 y 14; 16 numerales 1, 3 y 5; 17 numeral 5; 18 numerales 4, 5, 8 y 9; 19 numeral 1; 20 numerales 1 y 6; 22 numerales 2 y 3; 23; 24; 25; 26 numerales 1, 2, 3 y 4; 28 numeral 4.

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

RESUELVE



AUTO No. 2019006632

(6 de Junio de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591”***

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°72256736, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos contra del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°72256736, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria, al:

1. Fabricar y/o procesar derivados lácteos (QUESO FRESCO TIPO COSTEÑO), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 23 de septiembre de 2016, especialmente por cuanto:
 1. Está ubicado en una finca en zona rural del corregimiento Barro Blanco, no hay control de maleza y se evidencia objetos en desuso. Incumpliendo numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia que el proceso se realiza en una finca debajo de un kiosco totalmente abierto sin paredes y con un piso deteriorado. Incumpliendo numeral 1.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se observa el ingreso de perro y una gallina en el área de proceso. Incumpliendo numeral 1.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia que el proceso se realiza en una finca debajo de un kiosco totalmente abierto sin paredes y deteriorado. Incumpliendo numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Se evidencia que el piso se encuentra deteriorado se mantienen almacenados en el área productiva todos los elementos y utensilios utilizados y otros elementos en desuso que no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. Incumpliendo numeral 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No se evidencia área social. Incumpliendo numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No se observa programa escrito de manejo de calidad del agua. Incumpliendo numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No se observa registro de control diario del cloro residual. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No tiene servicio de acueducto. Incumpliendo numeral 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No cuenta con servicio de alcantarillado. Incumpliendo numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No cuenta con manejo de residuos líquidos. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No existe trampa de grasa. Incumpliendo numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. No existe programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos
 14. No se observan recipientes para la recolección de residuos sólidos. Incumpliendo numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. No existe sitio de almacenamiento temporal. los residuos sólidos generados se queman. Incumpliendo numerales 5.3 y 5.4 3.1 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No cuenta con mecanismos de generarse residuos peligroso. Incumpliendo numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No se observan programa documentado ni registros de control de plagas. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. Se observan numerosas moscas en el área de proceso. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No se observan dispositivos. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



20. No se observan programa documentado ni registros de control. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se observan fichas técnicas de los productos utilizados. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidencia un sanitario sin servicio de agua y son dotación. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No presenta filtro sanitario. Incumpliendo numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumpliendo numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
26. La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme, ni los elementos de protección requeridos para su elaboración. Incumpliendo numeral 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
27. La persona encargada de realizar el queso no cuenta con uniforme, ni los elementos de protección requeridos para su elaboración. Incumpliendo numeral 3 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se aporta vestimenta para los visitantes. Incumpliendo numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos
30. No presenta avisos alusivos a las prácticas higiénicas dentro del proceso. Incumpliendo el artículo 1 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. No se observan avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos. Incumpliendo Paragrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
32. Se observa piso deteriorado. Incumpliendo numerales 1.1, 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No cuenta con servicio de disposición de residuos líquidos. Incumpliendo el artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
34. Se evidencia un Kiosko sin paredes. Incumpliendo numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No se evidencian uniones redondeadas. Incumpliendo numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
36. El techo es un Kiosko elaborado en Palma. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No cuenta con ventanas puertas y cortinas. Incumpliendo numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No cuenta con ventanas. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No cuenta con servicio de electricidad. Incumpliendo numeral 7.1 y 7.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
40. El proceso se realiza en un Kiosko totalmente abierto con ventilación natural. Incumpliendo numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
41. No cuenta con sistemas de filtración de aire de proceso se realiza en un Kiosko totalmente abierto sin paredes. Incumpliendo numeral 8.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
42. Se observan tablas de madera para presar el queso. Incumpliendo el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No se evidencian estudios de migración del material de superficie de contacto al producto. Incumpliendo numerales 2 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No se evidencia certificado de que el material sea apto para estar en contacto directo con alimentos según lo establecido en la la resoluciones 683,4142 y 4143 de 2012. Incumpliendo numerales 2 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
45. Los quipos se encuentran todos en una sola área. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

AUTO No. 2019006632
(6 de Junio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"

46. No cuentan con equipos no con instrumentos de medición. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
47. No cuenta con cuartos frios. Incumpliendo numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
48. No se observan procedimientos ni especificaciones de calidad de materias primas e insumos. Incumpliendo el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
49. No se observan registros de control de calidad. Incumpliendo numerales 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
50. Las materias primas no se encuentran en las condiciones requeridas para su conservación. Incumpliendo numerales 1 y 5 del artículo 16 y numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
51. Las materias primas no se encuentran almacenadas en condiciones adecuadas. Incumpliendo numerales 1 y 5 del artículo 16 y numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
52. El queso costeño lo comercializan sin empacar. Manifiesta quien atiende la visita que la planta lo transportaban empacados en bolsa plástica de color blanco sin rotulo. Incumpliendo numerales 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
53. Se observan almacenados guindados en la sala de proceso. Incumpliendo numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
54. Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo. Incumpliendo numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
55. No cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. Incumpliendo numerales 8 y 9 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
56. Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
57. Se observa una sola área donde se realiza la recepción de materia prima y se desarrolla todo el proceso productivo. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
58. No se puede establecer trazabilidad completa del producto. Incumpliendo numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
59. No existe un área identificada de devoluciones exclusiva para este fin y no se llevan registros. Incumpliendo numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
60. No se observan manuales ni procedimientos ni instructivos. Incumpliendo numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
61. No se tiene fichas técnicas de materia prima, no se observan criterios de aceptación o rechazo. Incumpliendo numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
62. No se cuenta con plan de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
63. No se cuenta con manuales. Incumpliendo numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
64. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración. Incumpliendo el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
65. No cuenta con laboratorio propio para análisis. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
66. No cuenta Laboratorio externo. Incumpliendo el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente la presente decisión, al señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía N°72256736 y/o a su apoderado, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.



La salud
es de todos

AUTO No. 2019006632

(6 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603591"**

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana Fragoso
Revisó: Sebastián Osorio

