



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001195 De 21 de Agosto de 2019

El Coordinador de la Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

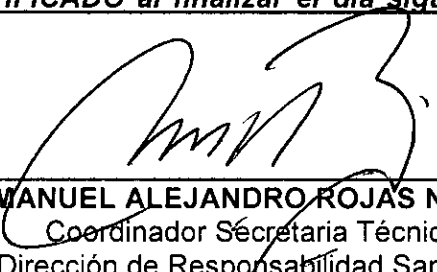
RESOLUCIÓN No.	2019035643
PROCESO SANCIONATORIO:	201603591
EN CONTRA DE:	JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ
FECHA DE EXPEDICIÓN:	15 DE AGOSTO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución No **2019035643** 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 el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 26 AGO 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.


MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019035643 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603591.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó LFM
Grupo PBA



RESOLUCIÓN No. 2019035643
(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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. 201603591 adelantado 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. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante auto No. 2019006632 del 6 de junio de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201603591 y trasladó cargos en contra del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 72256736 en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso costeño (Folios 35 al 46).
 2. Mediante oficio No. 0800 PS - 2019023796, con radicado No. 20192028050 y 20192028052 del 6 de junio de 2019, se le comunicó al investigado, que debía acercarse al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019006632 del 6 de junio de 2019 (Folios 47 y 48).
 3. Ante la no comparecencia del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 72256736, para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019006632 del 6 de junio de 2019, se envió el Aviso N° 2019000915 del 14 de junio de 2019, mediante oficio radicado con Nos. 20192029890 y 20192029891 del 17 de junio de 2019 (Folios 49 al 51). Se evidencia a folios 65 al 68 en las Guías de mensajería que el aviso fue devuelto a la dirección del remitente por dirección errada.
- En razón a lo anterior se realizó publicación del aviso N° 2019000915 del 14 de junio de 2019, en la página web www.invima.gov.co servicios de información al ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, del día 17 de junio de 2019 al 21 de junio de 2019, quedando notificado el día 25 de junio de 2019 (Folios 52 al 64).
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. Vencido el termino legal establecido para el efecto, el señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 72256736 en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso costeño, no presento escrito de descargos.
 6. Mediante auto No. 2019008533 del 22 de Julio de 2019 se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603591, adelantado en contra del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 72256736 en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso costeño (Fls. 100 y 101).
 7. Mediante oficio No. 0800 PS - 201932762 se comunicó el auto de apertura de etapa probatoria No. 2019008533 del 22 de julio de 2019 y enviado a la dirección electrónica: pradalopezjorge@gmail.com al señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ,

Página 1



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

informándole que se dio inicio al termino probatorio por dos (02) días hábiles dentro del proceso sancionatorio 201603591, contando con diez (10) días adicionales para controvertir las pruebas y presentar los alegatos respectivos (Folios 102 al 104).

8. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72256736 en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso costeño, no presentó escrito de alegatos.

ESCRITO DE DESCARGOS

Vencido el término legal establecido, el señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72256736 en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso costeño, no presentó escrito de descargos por lo tanto no se realizará consideración alguna.

PRUEBAS

1. Oficio 707-0985-16 con radicado 16101627 del 26 de septiembre de 2016, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de Queso Costeño propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72256736 (Folio 1).
2. Informe de la Secretaría de Salud Ambiental de la gobernación del Magdalena (folios 6 al 8).
3. Acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 23 de septiembre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de Queso Costeño propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72.256.736, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 10 al 21).
4. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 03 de agosto de 2016, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (Folios 22 al 25).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

El día 26 de septiembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, oficio No. 707-0985-16, en el cual envía las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de queso costeño de propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72256736, que dieron origen a la presente investigación administrativa, documentos que soportan las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas en el establecimiento del investigado (Folio 1).

A folios 6 al 8 obra informe de la Secretaría de Salud Ambiental de la gobernación del Magdalena relacionado con la intoxicación de 138 persona por el consumo de alimentos contaminados, en el cual menciona que el Queso el cual se encuentra involucrado en dicha intoxicación es producido por el señor JORGE PRADA.

Aunado lo anterior las enfermedades transmitidas por Alimentos ETA se producen por la ingestión de alimentos y/o bebidas contaminados con microorganismos patógenos que afectan la salud del consumidor en forma individual o colectiva. Sus síntomas más comunes son diarreas y vómitos, pero también se pueden presentar otros como choque séptico, hepatitis, cefaleas, fiebre etc.



RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

Las ETAs constituyen un importante problema de salud pública debido al incremento en su ocurrencia, el surgimiento de nuevas formas de transmisión, la aparición de grupos poblacionales vulnerables, el aumento de la resistencia de los patógenos a los compuestos antimicrobianos y el impacto socioeconómico que ocasionan. La incidencia de estas enfermedades es un indicador directo de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos, y se ha demostrado que la contaminación de éstos puede ocurrir durante su procesamiento o por el empleo de materia prima contaminada, pues algunas bacterias patógenas para el hombre forman parte de la flora normal de aves, cerdos y ganado¹.

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

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca, como en el efecto vemos que produjo un efecto nocivo en la salud pública de los consumidores del queso del Municipio de Santa Ana - Magdalena, como resultado de las actividades de elaboración, fabricación y/o procesamiento de este alimento por parte del señor PRADA.

El primer elemento a tenerse en cuenta para determinar el riesgo será la naturaleza del alimento mismo, pues de acuerdo a la composición y/o contenido de un producto alimenticio, se podrá considerar el mismo de alto o bajo riesgo, habida cuenta de lo anterior la Resolución 2674 de 2013, se permite conceptuar respecto a lo considerado como alimento de alto riesgo en el siguiente sentido:

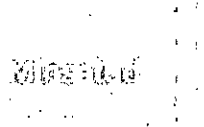
“ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.”

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015 caracterizó el queso fresco para el consumo humano como alimento de “ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA”, por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores. En este punto este Despacho se permite indicar que las situaciones irregulares verificadas por los profesionales del INVIMA en los productos alimenticios fabricados por la vigilada, configuran un efectivo e inminente riesgo en la salud pública.

Siguiendo con el estudio de las pruebas decretadas, vemos que a folios 10 al 21 se observa acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 23 de septiembre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de Queso Costeño propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72.256.736, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.

El concepto sanitario emitido por los funcionarios del INVIMA comisionados para el caso, se debió a que las instalaciones físicas, sanitarias, el agua potable, el manejo de los residuos sólidos y líquidos, las prácticas higiénicas, el diseño y construcción, las materias primas, las operaciones de fabricación, entre otras condiciones esenciales que debe tener cualquier

¹ <https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/BoletinEpidemiologico/2018%20Bolet%C3%ADn%20epidemiol%C3%B3gico%20semana%2052.pdf>



RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

establecimiento de comercio que fabrique, produzca, elabore alimentos para consumo humano, debe cumplir según la resolución 2674 de 2013.

En razón a lo anterior los profesionales del INVIMA que se hicieron presentes en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de Queso Costeño propiedad del señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 72.256.736, procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad consiente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL. (Folios 22 al 25). En aras de salvaguardar la salud pública, documento que constituye prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria vigente por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias, debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación del Resoluciones 2674 de 2013. Vale advertir que estas actas son documentos públicos que goza de presunción de legalidad, y es realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de Inspección, Vigilancia y Control.

Por lo tanto, los referidos documentos son pruebas irrefutables de que la elaboración de queso no cumplía con todos los requisitos sanitarios, incumpliendo así el investigado las disposiciones de la ley sanitaria, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad 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, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. 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 la comercialización de un producto que no cumple con los requisitos exigidos en cuento a Buenas prácticas de manufactura, los cuales propenden para que se brinde una información adecuada y verás sobre el contenido del mismo.

ESCRITO DE ALEGATOS

Vencido el término legal establecido, el 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, no presentó escrito de alegatos.

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, Resolución 2674 de 2013, y de acuerdo a lo estipulado en 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.



RESOLUCIÓN No. 2019035643
(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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

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

E

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.

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

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



(G. P. 16.11)

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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>



RESOLUCIÓN No. 2019035643
(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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

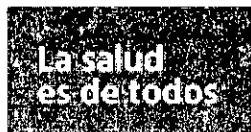
*Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, **comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena 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. (negrilla fuera de texto)”*

De esta forma, debe tenerse en cuenta que en el desarrollo de la actividad objeto de vigilancia sanitaria y los efectos que pueda generar este ejercicio, 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 riesgo generado a la salud pública se dio en virtud de la transgresión a la normatividad antes referida, que según el material probatorio analizado y la normatividad aplicable, atiende al 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



INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.

De lo cual se desprende que 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 de productos derivados lácteos sin cumplir con los principios alusivos a las buenas prácticas de manufactura, lo cual constituye el 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.

Según el 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 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."

Frente a la situación sanitaria del establecimiento de propiedad del investigado era tan crítica que fue necesaria la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, con el fin de mitigar el riesgo generado y prevenir la consumación de un daño más potencial.

Por ende, de acuerdo con lo evidenciado en el material probatorio adjunto al expediente, se concluye que el 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, vulneró la siguiente normatividad sanitaria:

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 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:*

⁵ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0g9AP>



**RESOLUCIÓN No. 2019035643
(15 de Agosto de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

- 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.

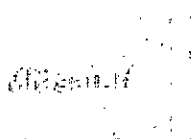
REGISTRO SANITARIO. Acta administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destine al consume humano.

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS



RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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



RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

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.



RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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. 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.



RESOLUCIÓN No. 2019035643
(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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.

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:



La salud
es de todos

MinSA

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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.



Almuerzo

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

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. (...)"*

Ahora bien, evidenciada la infracción y el riesgo sanitario que la misma representó para el bien jurídico tutelado, previo a determinar la sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011, que señala:

"Artículo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. *Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
2. *Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.*
3. *Reincidencia en la comisión de la infracción.*
4. *Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
5. *Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.*
6. *Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.*
7. *Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente*
8. *Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.*

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales, y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. Si hay prueba en la cual se observa que se generó un daño al incumplir con las disposiciones sanitarias que incidieron en la salud colectiva, razón por la cual los profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL a las instalaciones del establecimiento de comercio denominado propiedad 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.

Dentro de las diligencias, se observa que el investigado no obtuvo beneficio económico para sí como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, en tanto el desarrollo de su actividad económica se constituyó como la conducta infractora según se advirtió del material probatorio.

En cuanto al numeral tercero, no aplica por cuanto consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, no se encontró que el 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; haya reincidido en la comisión de la infracción.

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



**RESOLUCIÓN No. 2019035643
(15 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

En cuanto al numeral quinto, se observa que el 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, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, es pertinente manifestar que no obra en el expediente pruebas que demuestran el grado de prudencia y diligencia con las que el investigado haya atendió los deberes y las normas legales pertinentes después de la aplicación de la medida sanitaria.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las ordenes impartidas por autoridad competente, no existe material probatorio dentro del expediente administrativo que lo demuestren.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que no existe aceptación expresa de la infracción, antes de proferirse el respectivo auto de pruebas.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el 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, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente de buenas prácticas de Manufactura, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

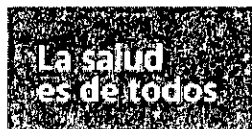
En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de SETECIENTOS (700) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente 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 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, infringió la normatividad sanitaria por:

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.

Página 17



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

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 peligrosos. 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.



La salud
es de todos

Minsa

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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 empackar. 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.

Página 19



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591”

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.

En merito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al 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, sanción consistente en multa **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, recursos propios a nombre del INVIMA.

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 resolución al señor JORGE ENRIQUE PRADA LOPEZ identificado con cédula de ciudadanía N°72256736 y/o 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.



La salud
es de todos

Minsa

RESOLUCIÓN No. 2019035643

(15 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603591"

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

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Alejandro Gonzalez

Revisó: María Lina Peña