



**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001295 De 12 de Septiembre de 2019**

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas 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:

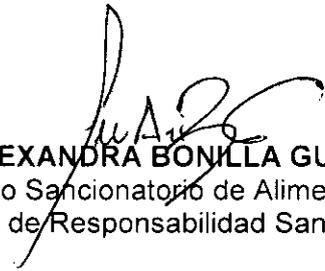
<b>RESOLUCIÓN No.</b>	<b>2019038493</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO:</b>	<b>Nro. 201605109</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	<b>3 DE SEPTIEMBRE DE 2019</b>
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria</b>

Contra la resolución de calificación No. 2019038493 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE \_\_\_\_\_, en la página web [www.invima.gov.co](http://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.**

  
**LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN**  
 Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas  
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (22) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019038493 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605109

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN**  
 Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas  
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: María Camila Escobar O.



La salud  
es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001295 De 12 de Septiembre de 2019**

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas 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.	2019038493
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201605109
EN CONTRA DE:	ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	3 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019038493 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

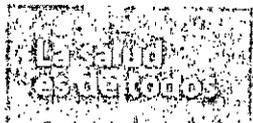
**ADVERTENCIA**

**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente de la entrega del presente aviso en el lugar de destino.**

**LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN**  
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (22) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019038493 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605109

Proyectó y Digitó: María Camila Escobar O.



## RESOLUCIÓN No. 2019038493

(3 de Septiembre de 2019)

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

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 número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605109, adelantado en contra de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, de acuerdo con los siguientes:

### ANTECEDENTES

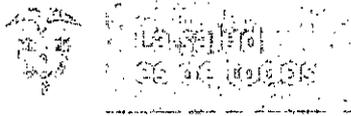
1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2019006425 del 04 de junio del 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en la fabricación de alimentos de consumo humano. (Folios 71 al 83).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2019023270 con radicado 20192027291 del 04 de junio 2019, enviado por correo certificado y vía correo electrónico, se remitió comunicación a la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019006425 del 04 de junio de 2019. (Folios 84 a 86).
3. El día 07 de junio de 2019, la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, se notificó personalmente del Auto de inicio y traslado enunciado en el ítem Nro. 1. (Folio 83).
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 auto mencionado, para que la investigada, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Encontrándose dentro del término legal establecido para el efecto, el Doctor FREDY ALEXANDER NIÑO CORTEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.016.003.395, tarjeta profesional No. 234.861 del C.S.J., en calidad de apoderado de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, investigada, según poder obrante en los folios 123, presentó el escrito de descargos (Folio 96 al 121- Anexos 123 al 163), con el radicado 20191124430 del 02 de Julio de 2019, allegando al expediente las siguientes:

(...)

### PRUEBAS

#### 1. Documentales

- Programa de control de materia prima (folios 124 a 128).
- Certificado de Auditor Interno HACCP –BPM.(folio 129)
- Formato de inspección de la presencia de plagas.(folio 130)
- Certificación de fumigaciones. (folio 131)
- Certificados médicos de los trabajadores a nuestro servicio.(folios 132 a 135)
- Formato de verificación de procedimientos de limpieza y desinfección. ( folio 136)
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (137 a 147)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

- Programa de manejo y calidad de Agua (folios 148 a 159)
  - Formato de procedimiento para el lavado y desinfección de calzado en procesadora de Alimentos la Especial G.S. (folio 160)
  - Programa de Capacitación personal nuevo. (folio 160 a 162)
- 2. De inspección Administrativa:** Solicito se realice la correspondiente visita de verificación a las instalaciones del establecimiento de comercio Procesadora de Alimentos la Especial G.S.
- 3. Solicito además se revisen los reportes de las visitas** realizadas por el INVIMA a las instalaciones de Procesadora de Alimentos La especial G.S después del 13 de julio de 2016

**ANEXOS:**

- Poder debidamente conferido a mi favor.
  - Lo aducido en el acápite de pruebas
6. El día 24 de julio de 2019, se profirió auto de pruebas No. 2019008582 dentro del proceso sancionatorio No. 201605109, seguido en contra de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053 propietaria del establecimiento de comercio denominado PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL (folio 164 al 167 a doble cara).
7. A través del oficio 0800 PS – 2019033187 con radicado No. 20192035983, 20192035981 de fecha del 24 de julio de 2019 y vía correo electrónico, se comunicó la expedición del citado acto administrativo a la parte investigada, señalando el término previsto para la presentación de alegatos y colocando a su disposición el expediente. (Folio 168 a 171).
8. Encontrándose dentro del término legal establecido para el efecto, el apoderado de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL, mediante radicado No. 20191152909 del 9 de agosto de 2019, presentó escrito de alegatos.

**ESCRITO DE DESCARGOS**

Encontrándose dentro del término legal concedido para tal fin, mediante radicado No. 20191124430 del 02 de julio de 2019 (Folio 96 al 121- Anexos 123 al 162), el Doctor FREDY ALEXANDER NIÑO CORTEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1016.003.395, tarjeta profesional No. 234.861 del C.S.J., en calidad de apoderado de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, investigada, en ejercicio del derecho de defensa y contradicción presentó el escrito contentivo de descargos, en los siguientes términos:

"(...)

**EXPOSICION DE MEDIDAS CORRECTIVAS ADOPTADA**

*En el marco de las situaciones que presuntamente implican la infracción a la normativa sanitaria, mi representada procedió a realizar las obras necesarias para conjurar los reparos hechos en la inspección, para lo cual se aportan las imágenes que dan cuenta de las medidas adoptadas en los siguientes términos:*



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

No. orden 1.3: Se realizó corrección a abertura en salida de tubo del horno asador, desde el momento de levantamiento de medida sanitaria y a la fecha se encuentra cumpliendo la norma, de acuerdo con lo que se muestra en la siguiente fotografía:

(IMAGEN 1 Folio 96)

No. orden 1.4: Se realizó la corrección dividiendo el área de envasado, y la puerta de ingreso a área de proceso permanece cerrada, de acuerdo con lo que se muestra en la siguiente fotografía

(IMAGEN FOLIO 97)

No. orden 1.5: se realizó la corrección al hueco ubicado en la pared en zona de cocción.

(IMAGEN FOLIO 98)

No. orden 2.1: ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

No. orden 2.1.1: Se realizó modificaciones al programa de manejo y calidad del agua, realizando el anexo de acciones correctivas cuando los parámetros de cloro esta fuera de límites establecidos, se realiza la continuidad de acuerdo a lo establecido y se describe la fuente del agua usada en la empresa.

(IMAGEN FOLIO 98)

No. orden 2.3: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

No. orden 2.3.4: Desde el momento de la medida sanitaria, se realizó cuarto con las protecciones adecuadas para depósito de basuras y de residuos sólidos.

(IMAGEN FOLIO 99 - 100)

No. orden 2.4: CONTROL DE PLACAS Según programa preventivamente se realiza cada año fumigación para control de plagas, y se llevan registros de inspecciones realizadas a las instalaciones semanalmente para evitar el acceso de plagas a la planta

(IMAGEN FOLIO 101)

Todas las rejillas de la planta cuentan con protección de malla para evitar el acceso de insectos o roedores.

(IMAGEN FOLIO 102)

No. orden 2.5: LIMPIEZA Y DESINFECCION No. orden 2.5.2: Se realiza a diario el procedimiento de limpieza y desinfección según lo establecido, y se llevan los registros pertinentes.

(IMAGEN FOLIO 102)

No. No. orden 2.5.4: Para almacenamiento de productos utilizados para limpieza y desinfección se cuenta con un mueble completamente protegido e identificado.

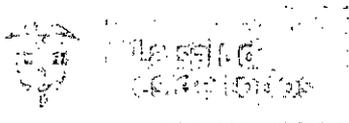
(IMAGEN FOLIO 103)

No. orden 2.5.5: Los utensilios de aseo utilizados actualmente en la empresa como cepillos, escobas, recogedores, y escurridores son de mango plástico o aluminio

(IMAGEN FOLIO 103)

No. orden 2.6: INSTALACIONES SANITARIAS No. orden 2.6.3: lavamanos de accionamiento no manual, dotado de implementos para el adecuado proceso de limpieza y desinfección de manos.

(IMAGEN FOLIO 104)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

No. orden 2.6.4: Se estableció filtro sanitario limpieza de calzado para el ingreso al lugar de proceso y la actividad se realiza cada que el personal ingresa al área con el fin de evitar el acceso de agentes contaminantes

(IMAGEN FOLIO 104)

No. orden 2.6.5: Se establecieron avisos alusivos a lavado de manos y procedimiento para la correcta desinfección de las mismas.

(IMAGEN FOLIO 105)

No. orden 3.1: Practicas Higiénicas y medidas de protección No. orden 3.1.1: Se obtiene el reconocimiento médico para manipulación de alimentos con el Centro Médico Santa Anna para las personas que laboran en la empresa.

(IMAGEN FOLIO 106)

No. orden 3.1.2: Se obtiene dotación nueva en colores claros para el personal de planta y de aseo.

(IMAGEN FOLIO 106)

No. orden orden 3.1.10: Se obtienen kits de dotación para visitantes, los cuales incluyen Bata, Gorro, Tapabocas y Protección de calzado.

(IMAGEN FOLIO 107)

No. orden 3.2. Educación y Capacitación

No. orden 3.2.1: Se crea programa de Capacitación para el personal Nuevo. las Capacitaciones de reforzamiento se dividen en cuatro módulos las cuales se dictan trimestralmente por medio de diferentes técnicas Metodológicas.

(IMAGEN FOLIO 107)

No. orden 3.2.2: La Planta actualmente cuenta con avisos alusivos para prácticas Higiénicas.

(IMAGEN FOLIO 108)

No. orden 4.0: CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION

No. orden 4.1.2: En área de proceso las rejillas llevan malla que protege contra el ingreso de plagas.

(IMAGEN FOLIO 108)

No. orden 4.1.4: Las uniones entre piso y pared de la planta de proceso se redondearon, esto evita la acumulación de polvo y suciedad.

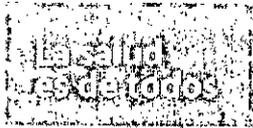
(IMAGEN FOLIO 109)

No. orden 4.1.5: Los techos de la planta son lisos y con pintura lavable, para permitir la fácil limpieza y mantenimiento.

(IMAGEN FOLIO 109)

No. orden 4.1.11: Las lámparas del área de proceso cuentan con su debida protección acrílica para evitar contaminación en caso de ruptura

(IMAGEN FOLIO 110)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**

**(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

No. orden 4.2: Equipos y utensilios. No. Orden 4.2.1: Actualmente no se usan recipiente plástico para traslado de producto en proceso, y se corrigió el desprendimiento de pintura en cabezal de brazo agitador de la mezcladora, cambiando la pieza por acero inoxidable.

(IMAGEN FOLIO 110)

No. orden 4.2.2: Existen manuales suministrados por nuestros proveedores de cada maquinaria en donde se especifican las piezas de las mismas y la aptitud de las mismas para entrar en contacto con el alimento

(IMAGEN FOLIO 111)

No. orden 4.2.8: La nevera cuenta con dispositivo digital que permite medir la temperatura, con el fin de conservar adecuadamente los productos, y de igual manera se llevan registros diarios de temperatura.

(IMAGEN FOLIO 112)

No. orden 5: REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN No. orden 5.1.1: Actualmente la empresa cuenta con procedimientos escritos para el control de las materias primas, y se llevan registros de las verificaciones de calidad, vencimiento y lote de las materias primas.

(IMAGEN FOLIO 113)

No. orden 5.1.3: Se llevan registros de las verificaciones de calidad, vencimiento y lote de las materias primas que ingresan a nuestra empresa.

(IMAGEN FOLIO 113)

No. orden 5.2: ENVASES Y EMBALAJES No Orden 5.2 .1: los productos utilizados para empaque de nuestros productos (polipropileno biorientado) se ajustan a la normatividad vigente para empaques en contacto con el alimento, de acuerdo a documentación enviada por nuestros proveedores.

(IMAGEN FOLIO 114)

No. orden 5.2.3: Se realizó división de áreas, en donde se construyó cuarto independiente para material de empaque y se encuentra debidamente identificado

(IMAGEN FOLIO 115)

No. orden 5.3: OPERACIONES DE FABRICACIÓN No. orden 5.3.2: Se llevan registros de tempera y tiempos en las etapas de proceso de acuerdo a lo establecido por la normatividad.

(IMAGEN FOLIO 116)

No. orden 5.3.7 y No. orden 5.4.1: Se realizó divisiones entre las áreas de Fabricación y Empaque

(IMAGEN FOLIO 116)

No. orden 5.4.3: Se eliminó el uso de Megadul de la Arepa Dulce Rellena de Queso y se realizó ante INVIMA la corrección y actualización de Fichas Técnicas, cumpliendo a cabalidad con los ingredientes registrados. Se llevan Registros de Control de materia prima y de Producción

No. orden 5.5: Almacenamiento de Producto Terminado No. orden 5.5.1: Se realiza Registro de Control de Inventarios

(IMAGEN FOLIO 117)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**

**(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

No. orden 5.5.3: Se realizó división de áreas y actualmente se cuenta con área específica para almacén de producto terminado

(IMAGEN FOLIO 118)

No. Orden 6: ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

No. Orden 6.1.3 Se realiza programa de muestreo y se está cumpliendo según lo establecido

(IMAGEN FOLIO 119)

No. Orden 6.1.4 La empresa cuenta con profesional experta en el área quien es la encargada del acompañamiento y asesoría en todo lo relacionado en BPM.

No. orden 6.1.5: Se ha implementado la "Bitácora de mantenimiento de maquinaria".

(IMAGEN FOLIO 120)

No. orden 6.1.6: Se han adoptado los correspondientes programas y procedimientos de calibración de equipos e instrumentos de medición.

**PETICIONES FRENTE AL PLIEGO DE CARGOS FORMULADO.**

De conformidad con las medidas adoptadas, respetuosamente solicito:

1. Como pretensión principal se archive el expediente teniendo en cuenta que se has subsanado la totalidad de las situaciones que dan lugar al pliego de cargos controvertido y además por las buenas prácticas que se han mantenido en desarrollo de nuestra actividad

2. En caso de no prosperar la pretensión anterior, solicito respetuosamente que en caso de contemplar la imposición de medida sancionatoria alguna, se haga la amonestación correspondiente por cuanto como se demuestra no existen antecedentes y se tomaron los correctivos pertinentes

**FUNDAMENTOS DE LA SOLICITUD.**

El establecimiento del cual soy propietaria si bien es cierto presento inconvenientes del orden sanitario en tiempos pasados, en la actualidad y desde hace un buen tiempo ha sido cumplidor de la normativa sanitaria vigente, teniendo que con posterioridad a la vista del 13 de Julio de 2016 se materializaron la cuestión superada y la conducta intachable, de la siguiente manera:

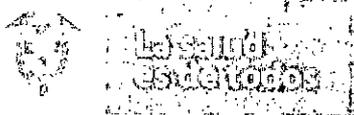
Cuestión superada:

Atendiendo a los requerimientos realizados por el INVIMA en la visita realizada el 13 de Julio de 2016 se procedió a corregir cada uno de los yerros en los que se incurrió en su momento, tanto así que en la actualidad ya no se presentan los inconvenientes que en su momento sirvieron de base a la iniciación del presente procedimiento administrativo sancionatorio. Con ocasión de lo anterior, se precisa que la cuestión que nos llama en este asunto se encuentra superada.

Conducta intachable:

De otra parte, como se puede evidenciar a lo largo de las diversas visitas realizadas por funcionarios del INVIMA el establecimiento de comercio de mi propiedad se ha caracterizado por ser cumplidor de la norma sanitaria vigente, razón por la cual solicito se tenga en cuenta esta situación al momento de resolver de fondo el presente procedimiento administrativo sancionatorio que cursa en mi contra.

(...)"



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

**ANÁLISIS DE LOS DESCARGOS**

Este Despacho procede a realizar el análisis de los descargos presentados por el apoderado de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, propietaria del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL en ejercicio de su derecho a la defensa y contradicción y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

La Dirección de Responsabilidad Sanitaria en aplicación del principio de legalidad y cumpliendo con sus funciones ha adelantado el proceso sancionatorio que hoy nos ocupa, y antes de entrar a analizar el escrito de descargos, considera pertinente realizar las siguientes consideraciones:

Tanto los pequeños, medianos o grandes productores ya sean personas naturales o jurídicas, deben tomar conciencia de la importancia de conocer las normas que regulan y amparan los alimentos y de su cumplimiento con tal observancia, para que eventualmente no sean sujetos de una sanción que reprenda su comportamiento y resulte altamente onerosa, afectando el desarrollo de su actividad económica, motivada en el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes.

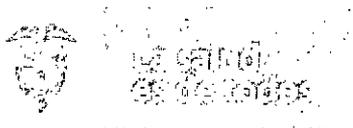
Es así que para el caso que nos ocupa se hace preciso manifestar que las actas de Inspección Sanitaria, así como el acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, cumplen funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Por lo tanto, los funcionarios de campo de éste instituto que realizan las funciones de inspección, Vigilancia y Control son profesionales totalmente idóneos, que poseen el conocimiento técnico y el criterio para actuar y tomar decisiones que consideren pertinentes al momento de realizar las visitas de inspección, Vigilancia y control a los establecimientos de comercio o fábricas de alimentos.

Hechas estas aclaraciones, procede con el análisis de los argumentos de defensa expuestos por la parte investigada con relación a los cargos endiligados en el Auto de Inicio y traslado de cargos No. 2019006425 del 4 de junio de 2019, en atención a los hallazgos verificados tras la visita realizada el día 20 de septiembre de 2016 en el establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de molinería, por considerar que las actividades no se estaban desarrollando conforme a los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria, especialmente lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y la 5109 de 2005.

Así entonces, el apoderado de la parte investigada fundamenta los argumentos de defensa con la exposición de las medidas correctivas implementadas en el establecimiento de comercio denominado PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL, en el sentido de que se implementaron obras y adecuaciones locativas con el fin de atender las observaciones dejadas por los profesionales de este Instituto.

Se puede observar, dentro del documento presentado, que se relacionan una serie de imágenes que dan a conocer el estado de las instalaciones del establecimiento propiedad del investigado, dentro de las cuales se observan las adecuaciones y la implementación de los correctivos adoptados por la implicada tales como: Se dividió el área de envasado y la puerta de ingreso permanece cerrada; así mismo, la investigada manifiesta que se realizaron modificaciones al programa de manejo y calidad del agua potable, al manejo y disposición de residuos sólidos, también lo relacionado con la implementación del control de plagas preventivo llevando el respectivo registro, la implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección y la utilización de utensilios en materiales sanitarios.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

Así mismo, a folio 104 del expediente se observan imágenes en donde se encuentran los lavamanos de accionamiento no manual dotados de los implementos sanitarios requeridos, así como la implementación del filtro sanitario en el proceso de limpieza y calzado para el ingreso al lugar de proceso y la implementación de avisos alusivos al lavado de manos y la implementación de prácticas higiénicas y desinfección. De otra parte, se observa la creación del programa de capacitación, adecuación de las uniones entre las paredes y el piso, la implementación de los procedimientos escritos para el control de las materias primas y registro de la verificación de calidad de materias primas y lo relacionado con el almacenamiento de producto terminado.

Con relación a estas acciones de mejora, implementadas por la parte investigada en el establecimiento de su propiedad, este Despacho reconoce dichas acciones como planes de mejoramiento y la disposición para adoptar las medidas con el fin de optimizar los procesos de elaboración de productos de molinería en el marco de la normatividad sanitaria, y así garantizar la inocuidad del producto, así mismo, demuestra el grado de prudencia y diligencia con el que se ha atendido los deberes y las exigencias formuladas por los profesionales de este Instituto, motivo por el cual, se valoraran al tenor del Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, empero, jamás podrá ser considerado como un eximente de responsabilidad para situaciones, ejecutadas y consumadas constitutivas de las infracciones sanitarias, como las ocurridas y verificadas en el caso sub examines tras la visita realizada el **20 de septiembre de 2016**.

Debe tener en cuenta la parte investigada, que los productores de alimentos ya sean personas naturales o jurídicas, deben tomar conciencia de la importancia de conocer las normas que regulan y amparan los alimentos y de esta forma dar total cumplimiento a las mismas, no solo para proteger el bien jurídico tutelado como lo es la salud pública, sino evitar cualquier afectación en el desarrollo de su actividad económica.

Pues bien, el ejercicio de una actividad económica determinada supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no se puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando esta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud pública cuya protección es misión de esta Entidad.

Como lo preceptúa la Constitución Política, es claro para este despacho, que el Estado protege la libertad de empresa, prevista en el artículo 333; no obstante, dicho derecho está establecido bajo el cumplimiento de las responsabilidades, para el presente caso, el cumplimiento cabal y completo en todo momento de las normas sanitarias aquí ventiladas:

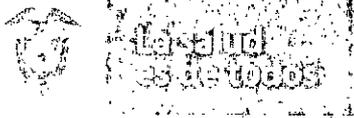
*“ARTICULO 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley.*

**La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades.**

*La empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El Estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial.*

*El Estado, por mandato de la ley, impedirá que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitará o controlará cualquier abuso que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional*

*La ley delimitará el alcance de la libertad económica cuando así lo exijan el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación.” (Subraya fuera de texto)*



RESOLUCIÓN No. 2019038493

(3 de Septiembre de 2019)

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

De manera que, dicha función social que apoya el Estado tiene una restricción y es precisamente la responsabilidad social de quienes libremente desarrollen esa iniciativa privada como actividad económica. Esto es, en el campo que nos ocupa, la responsabilidad de cumplir en todo momento las normas sanitarias, que prevalecen sobre la iniciativa privada, por estar en juego la salud y la vida de los administrados.

De otra parte, resulta preciso aclarar que pese a que la parte investigada adoptó estas medidas o acciones de mejora, las mismas no la exoneran de responsabilidad por considerar que es una "CUESTIÓN SUPERADA", es del caso aclarar que en materia sanitaria, el hecho superado no tiene aplicación en los procesos sancionatorios, ya que mediante estos se pretende investigar y si es del caso sancionar a quienes han incurrido en violación de los preceptos normativos, en nuestro caso de orden sanitario, cuando quiera que se demuestre la conducta típica, ya sea por acción u omisión, y la responsabilidad de la parte investigada, es decir la verificación de una falta efectivamente consumada, lo cual da lugar a la aplicación de una sanción.

Bajo ese orden de ideas, en lo relacionado con la solicitud de AMONESTACIÓN, sea lo primero aclarar, que mal haría este Despacho en solo llamar la atención a la parte investigada cuando se demostró que las conductas evidenciadas generaron un riesgo en la salud de la población administrada, pues ello trae consigo consecuencias penales, disciplinarias y fiscales para los servidores públicos que actúen en tal sentido, por lo tanto omitir dicha situación o no aplicar los postulados que trae la norma técnica específica, es desconocer el precepto consagrado en el artículo 6 de la Constitución Nacional que reza:

"(...)

**ARTICULO 6.** *Los particulares sólo son responsables ante las autoridades por infringir la Constitución y las leyes. Los servidores públicos lo son por la misma causa y por omisión o extralimitación en el ejercicio de sus funciones.* (Negritas y subrayado nuestro)

(...)"

Es necesario aclararle a la defensa, que la sanción de amonestación procede, de acuerdo con lo previsto en el literal a del artículo 577 de la Ley 9 de 1979, cuando no se genera riesgo para la salud de las personas, sin embargo, en el presente caso, si se presentó riesgo para la salud de la población, representada en los consumidores de un producto que se encontraba procesando, envasando y rotulando sin el cumplimiento de las normas sanitarias, lo cual encuentra sustento en las actas de inspección, vigilancia y control suscritas el día 20 de septiembre de 2016, en el acta de imposición de medida sanitaria de seguridad, donde los incumplimientos evidenciados a la normatividad sanitaria en el establecimiento de su propiedad fueron de tal magnitud que motivaron la imposición de una medida sanitaria de seguridad ante el riesgo generado al bien jurídico tutelado y para evitar no solo la continuidad de esa situación de riesgo sino también la concreción del mismo en un daño efectivo.

En virtud de lo expuesto, el despacho no encuentra razones para desvirtuar los cargos señalados, ni evidencias fácticas o jurídicas que exoneren de responsabilidad sanitaria a la parte investigada, o la configuración de alguna situación que conlleve a cesar y/o archivar la investigación. Así las cosas, se continúa con las pruebas legal y oportunamente allegadas.

## PRUEBAS

1. Oficio 704-2798-16 radicado con el número 16101808 del 26 de septiembre de 2016, suscrito por la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, mediante el cual remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de

Página 9

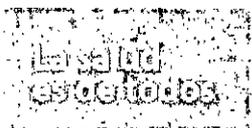


**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, (Folio 1).

2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de fecha 20 de septiembre de 2016, realizado en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula no. 23764053, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folios 5 al 18).
3. Formato Protocolo de Evaluación de rotulado general de alimentos envasados para el producto “AREPA DE CHOCLO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 330 GRAMOS” (Folio 19 a 21)
4. Acta aplicación de medida sanitaria de seguridad del 20 de septiembre de 2016, en el establecimiento de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula No. 23764053, propietaria del establecimiento PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, consistente en *SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJO O SERVICIOS Y LA CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 47.25 KILOS DE ETIQUETAS DEL PRODUCTO AREPA DE CHOCLO 330 GRAMOS*, y formato de congelamiento (folios 22 al 27).
5. Oficio No. 704-1866-17 radicado con No. 17060080 del 05 de junio 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 remitió a esta Dirección, las nuevas diligencias realizadas en el establecimiento de comercio, propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, (Folio 31).
6. Acta de control sanitario, suscrita bajo un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES por funcionarios del INVIMA el día 25 de mayo de 2017, con ocasión de la visita realizada en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA. (Folio 32 a 37 al vto).
7. Formato Protocolo de Evaluación de rotulado general de alimentos envasados para el producto “AREPA DE CHOCLO POR 330 GRAMOS” (Folio 38 a 39 y 41).
8. Acta de Levantamiento de medida sanitaria de seguridad del 25 de mayo de 2017, suscrita en el establecimiento 20 de septiembre de 2017 consistente en *“LA CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 47.25 KILOS DE ETIQUETAS DEL PRODUCTO AREPA DE CHOCLO 330 GRAMOS”* (folio 40)
9. Oficio No. 704-3328-16 radicado con No. 16118528 del 4 de noviembre de 2016, por el cual, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 remitió a esta Dirección, las nuevas diligencias realizadas en el establecimiento de comercio, propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA, identificadas con cédula de ciudadanía número 23764053. (Folio 48)
10. Acta de control sanitario, suscrita bajo un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES por funcionarios del INVIMA el día 31 de octubre de y 01 de noviembre de 2016, con ocasión de la visita realizada en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA. (Folios 51 a 63).



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

11. Formato Protocolo de Evaluación de rotulado general de alimentos envasados para el producto "AREPAS DE CHOCLO POR 330 GRAMOS – BOLSA POLIETILENO" (Folio 64 a 65 y etiqueta folio 66).
12. Formato de acta de 1 de noviembre de 2016, contentiva del levantamiento de la medida sanitaria consistente en "LA SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJO O DE SERVICIOS", motivada en que se subsanaron las exigencias consignadas en el acta del 20 de septiembre de 2016 (Folios 67 al 69)
13. Programa de control de materia prima (folios 124 a 128).
14. Certificado de Auditor Interno HACCP –BPM. (folio 129)
15. Formato de inspección de la presencia de plagas. (folio 130)
16. Certificación de fumigaciones. (folio 131)
17. Certificados médicos de los trabajadores (folios 132 a135)
18. Formato de verificación de procedimientos de limpieza y desinfección. (folio 136)
19. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (137 a 147)
20. Programa de manejo y calidad de Agua (folios 148 a 159)
21. Formato de procedimiento para el lavado y desinfección de calzado. (folio 160)
22. Programa de Capacitación personal nuevo. (folio 161 a 163)
23. Certificado de matrícula mercantil a nombre de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, (folios 70 y anverso; 89 y 90).

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

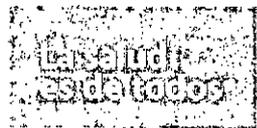
Como primera medida, se tiene que mediante el oficio No.704-2798-16 radicado con el número 16101808 del 26 de septiembre de 2016, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a este Despacho las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, de propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA; documento que soporta las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas en el establecimiento de la investigada con el fin adelantar el respectivo proceso sancionatorio. (Folio 1)

Dentro de los documentos remitidos, se puede evidenciar que el día 20 de septiembre de 2016, los profesionales del INVIMA se hicieron presentes en las instalaciones del establecimiento PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, en donde los profesionales procedieron a diligenciar Acta de control sanitario (Folio 5 a 18 al vto), rectificando que en dicho establecimiento se realiza actividades de elaboración de productos de molinería, sin las condiciones higiénico - sanitarias requeridas para la inocuidad del alimento, motivo por el cual, decidieron emitir un concepto DESFAVORABLE, dejando constancia de los incumplimientos así:

**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

ASPECTOS A VERIFICAR		OBSERVACIONES
<b>1.- INSTALACIONES FISICAS</b>		
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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observa abertura en parte superior de pared y entreluces en salida de tubo del horno asador del área de proceso desprotegidas hacia el exterior	<b>NO CUMPLE</b>
1.5	La identificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observa hueco en pared y en techo de zona de cocción con acabado no sanitario	<b>NO CUMPLE</b>
2.1	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE</b>	
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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> El programa no indica acciones correctivas cuando el parámetro de cloro esta por fuera de los límites establecidos en la reglamentación sanitaria (Resolución 2115 de 2007); no se ejecuta conforme lo previsto y no se determina la fuente	<b>NO CUMPLE</b>
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 lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 – numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observa cuarto desprotegido y recipiente sin identificar	<b>NO CUMPLE</b>
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> No se han caracterizado los posibles residuos peligrosos	<b>NO CUMPLE</b>
2.4	<b>CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)</b>	
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> El programa presenta enfoque preventivo, pero indica acciones de tipo correctivo. No se llevan registros	<b>NO CUMPLE</b>
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.)</b> Se observan rejillas en piso de área de proceso con aberturas que posibilitan el ingreso de plagas	<b>NO CUMPLE</b>
2.5	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> El sitio donde se almacenan se encuentra desprotegido y no identificado	<b>NO CUMPLE</b>
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Se observan cepillos y escobas con mango de madera	<b>NO CUMPLE</b>
2.6	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>	
2.6.3	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos	<b>NO CUMPLE</b>



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

	automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Los operarios utilizan el lavamanos ubicado en baño el cual es de accionamiento manual	
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava bota, 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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> No se ha definido el dispositivo para lavado y desinfección de calzado	<b>NO CUMPLE</b>
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Faltan avisos a prácticas higiénicas	<b>NO CUMPLE</b>
<b>3.</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>	
<b>3.1</b>	<b>PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN</b>	
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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> 3 certificados no indican la aptitud para manipular alimentos y 2 operarios no tienen certificados	<b>NO CUMPLE</b>
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme 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.) y los mismos son de material sanitario. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Se observa operaria con uso de pantalón color azul oscuro	<b>NO CUMPLE</b>
3.1.1 0	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> No se suministra protección para el calzado	<b>NO CUMPLE</b>
<b>3.2</b>	<b>EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN</b>	
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga 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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> El cronograma contempla capacitaciones mensuales, solo se evidencia registro de capacitación del mes de junio de 2016. No se presenta procedimiento de capacitación para personal nuevo	<b>NO CUMPLE</b>
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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Faltan avisos alusivos a prácticas higiénicas	<b>NO CUMPLE</b>
<b>4.</b>	<b>CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN</b>	
<b>4.1</b>	<b>DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>	
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observa sección de piso rugosa en zona de cocción de maíz	<b>NO CUMPLE</b>
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observan rejillas en piso de área de proceso con aberturas que posibilitan el ingreso de plagas	<b>NO CUMPLE</b>

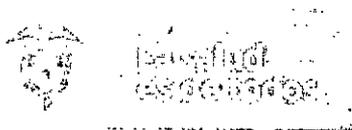
**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Las uniones piso pared son en Angulo recto	NO CUMPLE
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observa sección en techo de zona de cocción con acabado no sanitario y techo área de proceso con superficie rugosa	NO CUMPLE
4.1.1 1	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se observa bombillo y lámpara en área de proceso sin protección	NO CUMPLE
4.1.1 3	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se evidencia un extractor sin filtro con flujo de aire desde el exterior hacia el interior del área de proceso	NO CUMPLE
4.2	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> No se cuenta con documento soporte de los equipos y superficies en donde se indique su aptitud para entrar en contacto con el alimento	NO CUMPLE
5	<b>REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN</b>	
5.1	<b>MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>	
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). <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> No se presenta soporte documental del cumplimiento de las Resoluciones 4506 de 2013 y 2906 de 2007 para la materia prima que le aplique	NO CUMPLE
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. <b>Observación inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se realiza inspección visual, no se presentan registros de esta actividad	NO CUMPLE
5.2.	<b>ENVASES Y EMBALAJES</b>	
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garantizan la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> La ficha técnica presentada indica inclusión en listas positivas, no declara prohibiciones, metales pesados, migración como lo establece la normatividad en este ítem	NO CUMPLE
5.2.2	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Inspección visual, no se llevan registros	NO CUMPLE
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016</b> Se evidencia bodega en 2 piso donde se almacena en conjunto materia prima, producto terminado y material de empaque	NO CUMPLE
5.3	<b>OPERACIONES DE FABRICACIÓN</b>	
5.3.2	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> No se registra la temperatura y tiempo de cocción igualmente no se registra la adición de conservante	NO CUMPLE
5.3.6	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración	No CUMPLE

**RESOLUCIÓN No. 2019038493****(3 de Septiembre de 2019)****"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

	de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> No se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de las contaminación por metales u otros materiales extraños	
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> La planta no cuenta con una sola área donde se realizan las actividades de fabricación y envasado	NO CUMPLE
5.4	<b>OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE</b>	
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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> La planta cuenta con una sola área donde se realizan las actividades de fabricación y envasado	NO CUMPLE
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Los registros presentados no permiten realizar trazabilidad completa, Para la arepa dulce con queso se observa el uso de ingredientes magadul, el cual dentro de la ficha no se incluye este ingrediente.	NO CUMPLE
5.5	<b>ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO</b>	
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Se lleva un control de lipo contable	NO CUMPLE
5.5.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Se observan algunos paquetes de producto terminado (arepas de maíz con queso) almacenados en condiciones ambientales	NO CUMPLE
5.5.3	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> Se evidencia bodega en 2 piso donde se almacena en conjunto materia prima, producto terminado y material de empaque	NO CUMPLE
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. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> El área no se encuentra identificada, no se llevan registros	NO CUMPLE
5.6	<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.), y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> El vehículo evaluado de placas wgz 596 no presenta sistema de refrigeración para los productos que lo requieren	NO CUMPLE
6	<b>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD</b>	
6.1	<b>SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD</b>	
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo. <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> No se cuenta con plan de muestreo definido; sin embargo presentan análisis de laboratorio para agua potable, arepa rellena de queso, arepa paisa de calidad aceptable	NO CUMPLE
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de	NO CUMPLE



RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"

	<i>profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso.</i> <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> <i>No cuenta con profesional o técnico idóneo</i>	
6.1.5	<i>Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.</i> <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> <i>Se presentan manuales de los equipos, no se cuenta con procedimientos que indiquen la frecuencia del mantenimiento preventivo</i>	<b>NO CUMPLE</b>
6.1.6	<i>Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.</i> <b>Observaciones inspección sanitaria de fecha de 13 de julio de 2016.</b> <i>No se presentan programas ni procedimientos de calibración, ni registros</i>	<b>NO CUMPLE</b>

En virtud de los hallazgos encontrados en las instalaciones del establecimiento de propiedad de la investigada, los funcionarios encargados impusieron medida sanitaria consistente en la **SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJO O SERVICIOS**<sup>1</sup> (folio 22 a 25), al evidenciar deficiencias en las buenas prácticas de manufactura.

En relación con las inobservancias mencionadas, es importante puntualizar, que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado de alimentos objeto de vigilancia sanitaria; buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo. En consecuencia, la normatividad estipulada en la Resoluciones 2674 de 2013, propende por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, cuya carencia como en el presente caso no garantizó la inocuidad del producto.

De otro lado, respecto a la inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse:

*"... Cuando se habla de **inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor.** Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás **atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor.** Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados. (negrilla y subraya fuera de texto)."*<sup>2</sup>

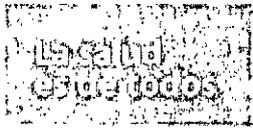
Así mismo, teniendo en cuenta lo establecido por la FAO<sup>3</sup>, las condiciones en el proceso de elaboración del alimento o las buenas prácticas de manufactura, garantizan que dentro del proceso de fabricación no incurran circunstancias que puedan constituirse en un riesgo para la salud de los potenciales consumidores, por lo cual resulta reprochable al fabricante la producción y comercialización de un alimento que tiene potencialmente comprometida su inocuidad.

En este punto este Despacho se permite indicar que los incumplimientos en que incurrió y que fueron verificados por los funcionarios del INVIMA en las diligencias celebradas el día 20 de septiembre de 2016, configuran un riesgo en la salud, habida cuenta que el hecho de adelantar

1. Artículo 48 del Decreto 3518 del 2006. **SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS.** Consiste en la orden, por razones de prevención o control epidemiológico, de cese de actividades o servicios, cuando con estos se estén violando las normas sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todos o parte de los trabajos o servicios que se adelanten o se presten

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

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

***“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”***

operaciones de fabricación sin el seguimiento a las buenas prácticas de manufactura, es decir, sin mantener las óptimas condiciones higiénico – sanitarias y los controles de aseguramiento y calidad desde las materias primas hasta el producto terminado, derivan en riesgos de promover la contaminación cruzada del alimento, así como el crecimiento de microorganismos extraños al producto mismo y potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores.

Así mismo, se debe considerar que la medida sanitaria impuesta al establecimiento, como se indicó con anterioridad, tenía la finalidad de prevenir o impedir que la situación descrita y evidenciada en cuanto a la elaboración de productos de molinería, pudiese generar un riesgo o peligro a la salud de la comunidad.

De otra parte, en la misma visita del 20 de septiembre de 2016, se procedió a diligenciar el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, por advertir conductas que infringen disposiciones normativas de rotulado y etiquetado de alimentos respecto al producto *“AREPA DE CHOCLO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 330 GRAMOS”*. (Folio 19 a 21), al evidenciar lo siguiente:

*(...)*

*5.2. No se declara el colorante (amarillo para pastas)*

*(...)*

*5.2.3. Se emplea como colorante (amarillo para pasta el cual en sus ingredientes declara amarillo #5) esta información no se declara en el rotulo*

*(...)*

Es así que, frente al tema de la vulneración de las normas técnicas sobre rotulado, se hace necesario precisar la importancia sobre el correcto uso del etiquetado y la veracidad de la información que debe contener el rotulo de un producto alimenticio. Por lo tanto, resulta reprochable que no declare el colorante amarillo, lo que puede generar una idea errónea a quien adquiere el producto, si bien es cierto, dichas inconsistencias no afectan la inocuidad del alimento, si constituyen una vulneración flagrante a las normas sanitarias, especialmente, las contempladas en el reglamento técnico de rotulado y etiquetado de alimentos con destino al consumo humano.

Llama la atención que en el rotulo del producto, no se declare el uso del colorante amarillo que es un aditivo asociado a la tartracina, lo que impide que el consumidor adquiera el producto de manera informada, advirtiéndole sobre las consecuencias o reacciones adversas en la salud, como incidencia en los estados de ánimo, alergias, hiperactividad, entre otros. A modo de conclusión, el hecho de omitir en el rotulo del producto el uso de este aditivo, no permite que el consumidor tenga acceso a una información veraz sobre los componentes del producto que adquiere, lo que puede generar una reacción adversa o hipersensibilidad que se puede atribuir a la ingesta de dicho producto.

Así entonces, la FAO<sup>4</sup> (Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), establece sobre este tema, que la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; por lo tanto, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento declarando información imprecisa o incompleta, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento.

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

"Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de compra"<sup>5</sup>.

De allí la exigencia que en el rotulo, se debe declarar información veraz, clara y precisa con relación al producto.

En vista de tal situación, los funcionarios que realizaron la visita decidieron imponer la medida sanitaria de seguridad consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO<sup>6</sup> DE 47.25 KILOS DE ETIQUETAS DEL PRODUCTO AREPAS DE CHOCLO 330 GRAMOS (Folio 22 al 25 - anexo acta de congelamiento folio 26 al 27).

Resulta oportuno aclararle a la parte investigada que, las medidas sanitarias de seguridad tomadas por los funcionarios que adelantan la visita de inspección, vigilancia y control tienen un carácter preventivo, correctivo y transitorio con la finalidad que se evite o mitigue un posible riesgo en la salud de la comunidad en general, y que su correspondiente aplicación se realiza teniendo en cuenta la naturaleza del producto, el tipo de servicio, el hecho que origina y la violación de las disposiciones establecidas.

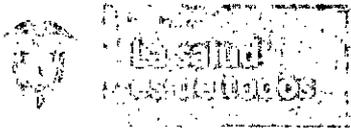
Siguiendo con el análisis de las pruebas incorporadas, se observa que mediante oficio No. 704-1866-17 radicado No. 17060080 del 05 de junio 2017, el Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas realizadas en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, propiedad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA. (Folio 31)

Dentro de los documentos allegados mediante oficio No. 704-1866-17, se aprecia el acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha 25 de mayo de 2017, en donde se emitió un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES (Folio 32 a 37), al evidenciar el cumplimiento parcial de las exigencias requeridas por los funcionarios del Invima en la diligencia llevada a cabo el día 20 de septiembre del 2016.

Ese mismo día, es decir, 25 de mayo del 2017, se procedió con el diligenciamiento del formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AREPA DE CHOCLO POR 330 GRAMOS" (Folio 38 al 39 y copia de la etiqueta folio 41), en donde se pudo verificar que el producto evaluado cumplía con los ítems requeridos por la norma técnica de rotulado de alimentos, motivo por el cual los funcionarios que realizaron la visita decidieron LEVANTAR la medida sanitaria impuesta consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 47.25 KILOS DE ETIQUETAS PARA EL PRODUCTO AREPA DE CHOCLO POR 330 G (Folio 40), lo anterior, motivado en la Resolución No. 20015051716 de fecha del 17 de diciembre de 2015, donde se concedió la autorización para agotamiento de etiquetas.

<sup>5</sup> <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>

<sup>6</sup> Artículo 51 del Decreto 3518 del 2006. Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos. Consiste en colocar fuera del comercio, temporalmente y hasta por sesenta (60) días, cualquier producto cuyo uso, en condiciones normales, pueda constituir un factor de riesgo desde el punto de vista epidemiológico. Esta medida se cumplirá mediante depósito dejado en poder del tenedor, quien responderá por los bienes. Ordenada la congelación se practicarán una o más diligencias en los lugares en donde se encontraren existencias y se colocarán bandas, sellos u otras señales de seguridad, si es el caso. El producto cuya venta o empleo haya sido suspendido o congelado deberá ser sometido a un análisis en el cual se verifique si sus condiciones se ajustan o no a las normas sanitarias. Según el resultado del análisis el producto se podrá decomisar o devolver a los interesados.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

Posteriormente, se aprecia que mediante oficio No. 704-3328-16 radicado con No. 16118528 del 4 de noviembre de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a este Despacho, los documentos contentivos a las diligencias de inspección de fecha 31 de octubre y 01 de noviembre del 2016 en las instalaciones del establecimiento de propiedad de la investigada, en donde una vez evaluadas las condiciones higiénico sanitarias del mismo, se emitió un concepto FAVORABLE CON BSERVACIONES (Folio 51 a 63), al evidenciar que no se encontraba afectada la inocuidad del producto que se procesa y empaqa.

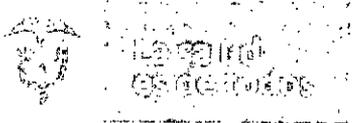
Como consecuencia de estas verificaciones, los funcionarios comisionados para la inspección, deciden levantar la medida sanitaria de seguridad consiste en la "SUSPENSION PARCIAL O TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVIVIOS" impuesta el 20 de septiembre de 2016 motivada en el cumplimiento de los ítems que dieron lugar a su aplicación, tal y como se puede apreciar en el acta que obra a folio 67 del expediente.

Así mismo, los funcionarios verificaron el cumplimiento de los requisitos técnicos de rotulado y etiquetado de alimentos para el producto AREPAS DE CHOCLO POR 330 GRAMOS – BOLSA POLIETILENO" (Folio 64 a 65 y etiqueta folio 66), evidenciando que la etiqueta del mencionado producto se encontraba ajustado a los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria.

Es importante mencionar que, si bien es cierto se hizo el levantamiento de las medidas sanitarias de CONGELAMIENTO DE ETIQUETAS Y SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJOS, en el establecimiento Procesadora de Alimentos la Especial GS, la responsabilidad de a quien le es impuesta continua incólume, toda vez, que el proceso sancionatorio se fundamenta en las condiciones sanitarias que fueron evidenciadas y bajo las cuales se elabora el producto, y que al ser desfavorables motivaron la aplicación de las medidas sanitarias dado el riesgo que implicaba su producción para la población consumidora de los mismos.

En este orden de ideas, que la parte investigada decidiera implementar correctivos, demuestra su compromiso de no afectar la salud de los consumidores adoptando las buenas prácticas de manufactura, sin embargo, **no excluye su responsabilidad** por las condiciones sanitarias en las que con anterioridad al 01 de noviembre de 2016 y el 25 de mayo de 2017 elaboró, etiquetó y almacenó productos alimenticios, no obstante, este Despacho como lo indicó en precedencia, las tendrá en cuenta al analizar los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 al momento de calificar la falta a la luz de la normatividad sanitaria vigente.

Siguiendo con el análisis de las pruebas incorporadas mediante Auto No. 2019008582 del 24 de julio de 2019, se observa el Programa de control de materia prima (folios 124 a 128), Certificado de Auditor Interno HACCP –BPM (folio 129), el Formato de inspección de la presencia de plagas (folio 130), la Certificación de fumigaciones (folio 131), Certificados médicos de los trabajadores (folios 132 a135), Formato de verificación de procedimientos de limpieza y desinfección (folio 136), Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos ( folio 137 a 147), Programa de manejo y calidad de Agua (folios 148 a 159), Formato de procedimiento para el lavado y desinfección de calzado (folio 160), Programa de Capacitación personal nuevo (folio 161 a 163); Documentos que dan a conocer a este Despacho los esfuerzos y las acciones de mejora implementadas por la parte investigada tendientes a cumplir con las exigencias formuladas por los profesionales del INVIMA. Es así, que tanto el material documentado como el material fotográfico aportado, demuestra inequívocamente la intención y las acciones realizadas por parte de la señora Salamanca de subsanar las conductas irregulares verificadas en el establecimiento, y su compromiso de cumplir con lo dispuesto en las normas sanitarias vigentes, con el fin de elaborar alimentos inocuos, que no representen un riesgo a la salud de la población. Así mismo, dichos correctivos se pueden constatar en el acta de levantamiento de medida sanitaria que reposa del folio 67 a 69 del expediente.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

Este Despacho no puede ser ajeno a reconocer el esfuerzo y compromiso que la investigada desplegó respecto a la adecuación de sus instalaciones y de sus procesos a la normatividad sanitaria, sin embargo, esta dirección le indica que la Ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia, y para el bien de los gobernados y su incumplimiento trae aparejada una sanción.

Así mismo, se señala que las normas sanitarias son de obligatorio cumplimiento y no establecen exclusiones, así entonces, aunque de la valoración obtenida de las actas estimadas en los párrafos que preceden puede observarse que efectivamente se implementaron correctivos tendientes a subsanar las infracciones evidenciadas por parte de los funcionarios del INVIMA, situación que no puede ser vista como eximente de responsabilidad ya que efectivamente, se cometió una infracción a la norma, empero, las actuaciones desplegadas por la investigada que dan cuenta de un alto grado de prudencia y diligencia en el cumplimiento de las exigencias de esta autoridad, se valorará en correspondencia a las disposiciones del artículo 50 de la ley 1437 de 2011, como un criterio para la graduación de la sanción.

Por último, se allegó copia de certificado de matrícula mercantil de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula ciudadanía número 23764053 expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá (Folio 70) y obtenido a través de la plataforma de consulta del Registro Único Empresarial y Social Cámara de Comercio, documento que permitió identificar a la parte investigada y la naturaleza de su actividad, la cual es competencia de este Instituto.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula ciudadanía número 23764053, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

**ALEGATOS**

Una vez vencido el término para la presentación de los alegatos, el apoderado de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, propietaria del establecimiento PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL presentó el escrito de alegatos en los siguientes términos.

" (...)

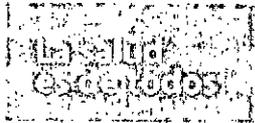
*En el marco de las situaciones que presuntamente implican la infracción a la normativa sanitaria, mi representada procedió a realizar las obras necesarias para conjurar los reparos hechos en la inspección, para lo cual se aportan las imágenes que dan cuenta de las medidas adoptadas en los siguientes términos:*

*No. orden 1.3: Se realizó corrección a abertura en salida de tubo del horno asador, desde el momento de levantamiento de medida sanitaria y a la fecha se encuentra cumpliendo la norma, de acuerdo con lo que se muestra en la siguiente fotografía:*

*(IMAGEN 1 Folio 172)*

*No. orden 1 4: Se realizó la corrección dividiendo el área de envasado, y la puerta de ingreso a área de proceso permanece cerrada, de acuerdo con lo que se muestra en la siguiente fotografía*

*(IMAGEN FOLIO 173)*



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

No. orden 1.5: se realizó la corrección al hueco ubicado en la pared en zona de cocción.

(IMAGEN FOLIO 173)

No. orden 2.1: ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE No. orden 2.1.1: Se realizó modificaciones al programa de manejo y calidad del agua, realizando el anexo de acciones correctivas cuando los parámetros de cloro esta fuera de límites establecidos, se realiza la continuidad de acuerdo a lo establecido y se describe la fuente del agua usada en la empresa.

(IMAGEN FOLIO 174)

No. orden 2.3: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

No. orden 2.3.4: Desde el momento de la medida sanitaria, se realizó cuarto con las protecciones adecuadas para depósito de basuras y de residuos sólidos.

(IMAGEN FOLIO 174 - 175)

No. orden 2.4: CONTROL DE PLACAS Según programa preventivamente se realiza cada año fumigación para control de plagas, y se llevan registros de inspecciones realizadas a las instalaciones semanalmente para evitar el acceso de plagas a la planta

(IMAGEN FOLIO 176)

Todas las rejillas de la planta cuentan con protección de malla para evitar el acceso de insectos o roedores.

(IMAGEN FOLIO 177)

No. orden 2.5: LIMPIEZA Y DESINFECCION No. orden 2.5.2: Se realiza a diario el procedimiento de limpieza y desinfección según lo establecido, y se llevan los registros pertinentes.

(IMAGEN FOLIO 177)

No. No. orden 2.5.4: Para almacenamiento de productos utilizados para limpieza y desinfección se cuenta con un mueble completamente protegido e identificado.

(IMAGEN FOLIO 177)

No. orden 2.5.5: Los utensilios de aseo utilizados actualmente en la empresa como cepillos, escobas, recogedores, y escurridores son de mango plástico o aluminio

(IMAGEN FOLIO 178)

No. orden 2.6: INSTALACIONES SANITARIAS No. orden 2.6.3: lavamanos de accionamiento no manual, dotado de implementos para el adecuado proceso de limpieza y desinfección de manos.

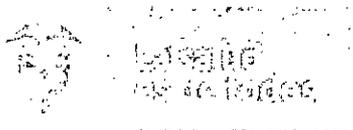
(IMAGEN FOLIO 178)

No. orden 2.6.4: Se estableció filtro sanitario limpieza de calzado para el ingreso al lugar de proceso y la actividad se realiza cada que el personal ingresa al área con el fin de evitar el acceso de agentes contaminantes

(IMAGEN FOLIO 178)

No. orden 2.6.5: Se establecieron avisos alusivos a lavado de manos y procedimiento para la correcta desinfección de las mismas.

(IMAGEN FOLIO 179)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

No. orden 3.1: *Prácticas Higiénicas y medidas de protección* No. orden

3.1.1: *Se obtiene el reconocimiento médico para manipulación de alimentos con el Centro Médico Santa Anna para las personas que laboran en la empresa.*

(IMAGEN FOLIO 180)

No. orden 3.1.2: *Se obtiene dotación nueva en colores claros para el personal de planta y de aseo.*

(IMAGEN FOLIO 180)

No. orden 3.1.10: *Se obtienen kits de dotación para visitantes, los cuales incluyen Bata, Gorro, Tapabocas y Protección de calzado.*

(IMAGEN FOLIO 181)

No. orden 3.2: *Educación y Capacitación*

No. orden 3.2.1: *Se crea programa de Capacitación para el personal Nuevo, las Capacitaciones de reforzamiento se dividen en cuatro módulos las cuales se dictan trimestralmente por medio de diferentes técnicas Metodológicas.*

(IMAGEN FOLIO 181)

No. orden 3.2.2: *La Planta actualmente cuenta con avisos alusivos para prácticas Higiénicas.*

(IMAGEN FOLIO 181)

No. orden 4.0: *CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION*

No. orden 4.1.2: *En área de proceso las rejillas llevan malla que protege contra el ingreso de plagas.*

(IMAGEN FOLIO 182)

No. orden 4.1.4: *Las uniones entre piso y pared de la planta de proceso se redondearon, esto evita la acumulación de polvo y suciedad.*

(IMAGEN FOLIO 182)

No. orden 4.1.5: *Los techos de la planta son lisos y con pintura lavable, para permitir la fácil limpieza y mantenimiento.*

(IMAGEN FOLIO 183)

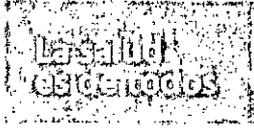
No. orden 4.1.11: *Las lámparas del área de proceso cuentan con su debida protección acrílica para evitar contaminación en caso de ruptura.*

(IMAGEN FOLIO 183)

No. orden 4.2: *Equipos y utensilios.*

NO. orden 4.2.1: *Actualmente no se usan recipiente plástico para traslado de producto en proceso, y se corrigió el desprendimiento de pintura en cabezal de brazo agitador de la mezcladora, cambiando la pieza por acero inoxidable.*

(IMAGEN FOLIO 184)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

No. orden 4.2.2: Existen manuales suministrados por nuestros proveedores de cada maquinaria en donde se especifican las piezas de las mismas y la aptitud de las mismas para entrar en contacto con el alimento

(IMAGEN FOLIO 184)

No. orden 4.2.8: La nevera cuenta con dispositivo digital que permite medir la temperatura, con el fin de conservar adecuadamente los productos, y de igual manera se llevan registros diarios de temperatura.

(IMAGEN FOLIO 185)

No. orden 5: REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN

No. orden 5.1.1: Actualmente la empresa cuenta con procedimientos escritos para el control de las materias primas, y se llevan registros de las verificaciones de calidad, vencimiento y lote de las materias primas.

(IMAGEN FOLIO 186)

No. orden 5.1.3: Se llevan registros de las verificaciones de calidad, vencimiento y lote de las materias primas que ingresan a nuestra empresa.

(IMAGEN FOLIO 186)

No. orden 5.2: ENVASES Y EMBALAJES

No. Orden 5.2 .1. los productos utilizados para empaque de nuestros productos (polipropileno biorientado) se ajustan a la normatividad vigente para empaques en contacto con el alimento, de acuerdo a documentación enviada por nuestros proveedores.

(IMAGEN FOLIO 187)

No. orden 5.2.3: Se realizó división de áreas, en donde se construyó cuarto independiente para material de empaque y se encuentra debidamente identificado

(IMAGEN FOLIO 188)

No. orden 5.3: OPERACIONES DE FABRICACIÓN

No. orden 5.3.2: Se llevan registros de tempera y tiempos en las etapas de proceso de acuerdo a lo establecido por la normatividad.

(IMAGEN FOLIO 188)

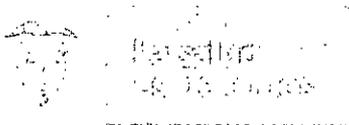
No. orden 5.3.7 y No. orden 5.4.1: Se realizó divisiones entre las areas de Fabricación y Empaque

(IMAGEN FOLIO 189)

No. orden 5.4.3: Se eliminó el uso de Megadul de la Arepa Dulce Rellena de Queso y se realizó ante INVIMA la corrección y actualización de Fichas Técnicas, cumpliendo a cabalidad con los ingredientes registrados. Se llevan Registros de Control de materia prima y de Producción

No. orden 5.5: Almacenamiento de Producto Terminado No. orden

5.5.1: Se realiza Registro de Control de Inventarios



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

(IMAGEN FOLIO 190)

No. orden 5.5.3: Se realizó división de áreas y actualmente se cuenta con área específica para almacén de producto terminado

(IMAGEN FOLIO 190)

No. Orden 6: ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

No. Orden 6.1.3 Se realiza programa de muestreo y se está cumpliendo según lo establecido

(IMAGEN FOLIO 190)

No. Orden 6.1.4 La empresa cuenta con profesional experta en el área quien es la encargada del acompañamiento y asesoría en todo lo relacionado en BPM.

(IMAGEN FOLIO 191)

No. orden 6.1.5: Se ha implementado la "Bitácora de mantenimiento de maquinaria".

(IMAGEN FOLIO 192)

No. orden 6.1.6: Se han adoptado los correspondientes programas y procedimientos de calibración de equipos e instrumentos de medición.

**PETICIONES FRENTE AL PLIEGO DE CARGOS FORMULADO.**

Mediante "Auto No. 2019006425" del 04 de Junio de 2019 la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA formulo pliego de cargos en contra de ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, teniendo como base hechos presuntamente acaecidos el 13 de Julio de 2016.

En desarrollo del proceso administrativo sancionatorio se ordenó la realización de una vista de verificación al establecimiento de comercio "PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS" de propiedad de mi mandante para evidenciar la posible infracción al sanitario dentro del proceso de fabricación de alimentos, la cual fue realizada el 20 de Septiembre de 2016 por el área competente.

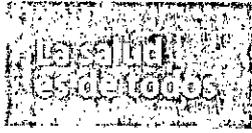
Para cuando se corre traslado para presentar alegatos de cierre la administración ya había perdido la potestad sancionatoria, dado que desde la fecha en que presuntamente ocurrieron los hechos hasta cuando se notificó el Auto 2019008582 del 24 de julio de 2019 ya habían transcurrido más de tres años sin que se haya proferido acto administrativo sancionatorio en contra de mi representada.

**ARGUMENTOS JURIDICOS.**

**Caducidad de la potestad sancionatoria:**

Me permito solicitar se decrete la caducidad de la presente actuación teniendo en cuenta lo siguiente:

Los hechos que dan lugar a la iniciación del procedimiento administrativo sancionatorio que por el presente se controvierten presuntamente tuvieron lugar el 13 de Julio de 2016 y en concordancia con lo establecido en la normativa vigente la administración contaba con un término perentorio e improrrogable de tres años para proferir el acto administrativo sancionatorio, situación que no ha tenido lugar dentro del presente; y por el contrario se ha excedido en el tiempo que le determinaba la norma, perdiendo la facultad para sancionar por la inobservancia de lo establecido en una norma de orden público, la cual a su vez no puede quedar sometida a la voluntad de la administración.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

*En consecuencia es necesario que la autoridad no desconozca que la actuación administrativa sancionatoria ya se encontraba caducada para cuando se profirió el Auto 2019008582 del 24 de julio de 2019, lo que hace que a pesar de presuntamente haber evidenciado una nueva conducta contraria a la norma no sea posible seguir adelante con el procedimiento administrativo sancionatorio ya que al tratarse de un término fijado por una norma de orden público, la ocurrencia de la caducidad es insaneable.*

*De otro lado, si lo que pretende la administración es partir de la tesis de la existencia de una conducta continuada se poner de presente que:*

*De otra parte, en caso de considerarse que existe una conducta continuada ha manifestado el Honorable Consejo de Estado que los términos de caducidad en las conductas continuadas se computan de manera independiente tomando como punto de partida cada uno de los actos, lo que lleva a precisar además que no se contabiliza el término desde el último acto, sino que dicho término se contabiliza desde la ocurrencia de cada conducta, posición que ha sido sostenida en sentencia de la Sala de lo Contencioso Administrativo sección quinta - descongestión del Consejo de Estado con radicado 25000-23-24-000-200800045-02 de fecha 08 de Febrero de 2018, en los siguientes términos:*

*"5.2. Forma de contabilizar el término de caducidad en relación con conductas reiteradas y diferenciación con las actuaciones permanentes o continuadas.*

*En cuanto a la contabilización del término para imponer La sanción, resulta esencial determinar tanto el extremo temporal inicial como el final, con el fin de establecer si la SSPD ejerció la potestad disciplinaria dentro del plazo que le concedió el legislador.*

*En relación con el primer extremo, el artículo 38 del Decreto 01 de 1984, aplicable a la actuación objeto de estudio, establece que la caducidad se configura al cabo de tres (3) años de haberse producido el acto que pueda ocasionar la sanción, esto es la ejecución de la conducta contraria al ordenamiento superior y que constituya falta sancionable de acuerdo con el principio de legalidad.*

*Lo anterior no representa mayor dificultad en el evento de investigarse una única conducta de ejecución instantánea, esto, aquella que se consuma en el momento mismo de su realización, como tampoco en aquellos casos en que se trate de una conducta permanente o continuada, en relación con la cual el Consejo de Estado ha sostenido que el término de caducidad para imponer la sanción "comienza a contarse a partir de la fecha en la cual cesa dicha conducta. De allí que, en los demás casos, dicho plazo se contabilizará en la forma establecida por el artículo 38 del Código Contencioso Administrativo, esto es, desde que el hecho se produce"*

*En relación con la conducta reiterada, consistente en la incursión en varias actuaciones homogéneas, esto es, la repetición de un mismo comportamiento contrario a la norma, la caducidad opera en forma independiente y autónoma en relación con cada una de las conductas y la contabilización del término debe realizarse a partir del momento en que cada hecho se produce, sin que sea dable entender la reiteración como un hecho único que permita tomar como extremo inicial el último de los actos que dan lugar al adelantamiento del procedimiento sancionatorio."*

**Cuestión superada:**

*Atendiendo a los requerimientos realizados por el INVIMA en la visita realizada el 13 de Julio de 2016 se procedió a corregir cada uno de los yerros en los que se incurrió en su momento, tanto así que en la actualidad ya no se presentan los inconvenientes que en su momento sirvieron de base a la iniciación del presente procedimiento administrativo sancionatorio.*

*Con ocasión de lo anterior, se precisa que la cuestión que nos llama en este asunto se encuentra superada.*

**Conducta intachable:**

RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

*De otra parte, como se puede evidenciar a lo largo de las diversas visitas realizadas por funcionarios del INVIMA al establecimiento de comercio de mi propiedad se ha caracterizado por se cumplidor de la norma sanitaria vigente, razón por la cual solicito se tenga en cuenta esta situación al momento de resolver de fondo el presente procedimiento administrativo sancionatorio que cursa en mi contra.*

(...)"

**ANALISIS DE LOS ALEGATOS**

Una vez analizados el escrito de alegatos presentados en tiempo por el apoderado de la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, propietaria del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, se observa que acoge los argumentos presentados en el escrito de DESCARGOS y reitera dentro de la narrativa del escrito las mismas ideas sobre los cargos endilgados, los cuales ya fueron objeto de pronunciamiento, por lo tanto, este Despacho considera innecesario pronunciarse sobre lo dicho en párrafos anteriores.

No obstante lo anterior, es importante dar alcance a algunas afirmaciones que realiza en el escrito de alegatos, relacionada con la solicitud de decretar la caducidad de la presente investigación, por considerar que los hechos que dieron origen al inicio son los acaecidos el día 13 de julio de 2016, al respecto, es importante aclarar que si bien es cierto, se realizó en esa fecha una visita en el establecimiento de propiedad de la investigada, los funcionarios para ese entonces dejaron algunas exigencias que se debían cumplir en la próxima visita que el INVIMA realizara, por lo que **el 20 de septiembre de 2016** los funcionarios verificaron y decidieron imponer las medidas sanitarias de SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJOS Y LA CONGELACIÓN DE ETIQUETA DE PRODUCTO, es así como las citadas medidas tienen un carácter preventivo y se aplican sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar. En ese orden de ideas, lo que motivó la expedición del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019006425 del 4 de junio de 2019, fueron las citadas medidas sanitarias impuestas con ocasión de la visita realizada en el establecimiento de propiedad de la investigada el día **20 de septiembre de 2016**, dada las condiciones en que se encontraba el establecimiento para ese entonces, y no el 13 de julio de ese mismo año, como lo afirma erradamente el apoderado

De conformidad con lo anterior, se hace necesario citar lo establecido en el Artículo 52 del Decreto 3518 de 2006, al respecto dice la norma:

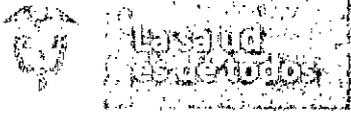
"(...)

**Artículo 52: Aplicación de medidas sanitarias.** *Para la aplicación de las medidas sanitarias, las autoridades competentes podrán actuar de oficio, por conocimiento directo o por información de cualquier persona o de parte del interesado. Una vez conocido el hecho o recibida la información, según el caso, la autoridad sanitaria procederá a evaluarlos de manera inmediata y a establecer la necesidad de aplicar las medidas sanitarias pertinentes, con base en los peligros que pueda representar desde el punto de vista epidemiológico.*

*Establecida la necesidad de aplicar una medida sanitaria, la autoridad competente, con base en la naturaleza del problema sanitario específico, en la incidencia que tiene sobre la salud individual o colectiva y los hechos que origina la violación de las normas sanitarias, aplicará aquella que corresponda al caso. Aplicada una medida sanitaria se procederá inmediatamente a iniciar el procedimiento sancionatorio. (Se subraya por fuera de texto)*

(...)"

A modo de conclusión, el sustento fáctico que motivó el inicio de las presentes diligencias es aquel que reposa en las actas suscritas por los técnicos del Instituto el día **20 de septiembre**



RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

de 2016 en donde quedó consignada la situación sanitaria del establecimiento así como las conductas contraventoras que motivaron la aplicación de las medidas sanitarias, por lo tanto, no es posible considerar que operó el fenómeno de la caducidad de la facultad sancionatoria, teniendo en cuenta que el término perentorio de los 3 años, establecidos por la Ley<sup>7</sup>, a la fecha de expedición de la presente Resolución, no ha operado como aduce el solicitante.

**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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, la ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005 y la Ley 1437 de 2011.

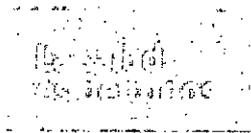
Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió la parte investigada, se configuró un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

**“ARTÍCULO 7o. 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 8o. MODELO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO.** *Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.”*

<sup>7</sup> Artículo 52 de la Ley 1437 de 2011. Caducidad de la Facultad Sancionatoria. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la facultad que tienen las autoridades para imponer sanciones caduca a los tres (3) años de ocurrido el hecho, la conducta u omisión que pudiere ocasionarlas, término dentro del cual el acto administrativo que impone la sanción debe haber sido expedido y notificado. Dicho acto sancionatorio es diferente de los actos que resuelven los recursos, los cuales deberán ser decididos, so pena de pérdida de competencia, en un término de un (1) año contado a partir de su debida y oportuna interposición. Si los recursos no se deciden en el término fijado en esta disposición, se entenderán fallados a favor del recurrente, sin perjuicio de la responsabilidad patrimonial y disciplinaria que tal abstención genere para el funcionario encargado de resolver. Cuando se trate de un hecho o conducta continuada, este término se contará desde el día siguiente a aquel en que cesó la infracción y/o la ejecución. La sanción decretada por acto administrativo prescribirá al cabo de cinco (5) años contados a partir de la fecha de la ejecutoria.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

Así entonces, se reitera que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adopta las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones en la normatividad sanitaria, razón por la cual, en este caso objeto de estudio, a través de sus profesionales, optó por la *SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJO O SERVICIOS Y LA CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 47.25 KILOS DE ETIQUETAS DEL PRODUCTO AREPA DE CHOCLO 330 GRAMOS* con el fin de prevenir un riesgo a la salud de la comunidad, debido a las condiciones higiénico - sanitarias en que se encontraba las instalaciones del establecimiento y a los efectos adversos que podían producirse para quien consumiera el producto.

Es pertinente reiterar, que las Buenas Prácticas (BPM) de manera general, son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos se fabriquen, manipulen, empaquen y rotulen condiciones aptas de seguridad y calidad. Entonces, las buenas prácticas constituyen el factor que asegura que los productos cumplan con las normas de calidad, conforme a las condiciones exigidas en cada normatividad.

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos el INVIMA es aplicar las acciones de inspección, vigilancia y control para diseñar e implementar procesos de gestión orientados a mitigar cualquier riesgo posible al bien jurídico de la salud pública, verificando que quienes ostentan la calidad de fabricantes de un producto alimenticio cuenten con las condiciones sanitarias requeridas para realizar los procesos de transformación o elaboración y que en general cumplan los parámetros establecidos por la ley, requisitos cuyo cumplimiento dan a la autoridad sanitaria la potestad para asignar un número de Registro Sanitario que distinguirá a este producto y lo calificará como apto para el consumo o uso humano.

En cuanto al rotulado general de alimentos es importante considerar lo señalado en la Guía para los consumidores sobre rotulado de alimentos envasados Convenio de cooperación técnica y financiera N°233 de 2009 entre el Ministerio de la Protección Social, Acción Social, Unicef y Programa Mundial Alimentos (PMA) de las Naciones Unidas, la cual indica:

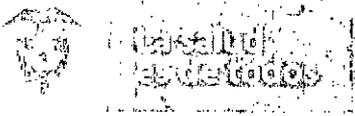
*"Las políticas de muchos gobiernos en el campo de la nutrición y salud pública, están generando cambios importantes en los hábitos de consumo de la población hacia alimentos más nutritivos y saludables.*

*En Colombia, La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional aprobada por el Consejo Nacional de Política Económica y Social en el documento CONPES 113 del año 2007, dentro de sus objetivos, busca Promover hábitos y estilos de vida saludables que permitan mejorar el estado de salud y nutrición de la población, y prevenir la aparición de enfermedades asociadas con la dieta.*

*En la política se definen las acciones necesarias en Información, Educación y Comunicación alimentaria y nutricional dirigidas a la población en general, para motivar a las personas a elegir los alimentos más apropiados de su dieta a fin de que reduzcan las enfermedades relacionadas con la alimentación y potencien factores protectores que inciden en su estado nutricional.*

*Así mismo, para el fomento de estilos de vida saludable, se enfatiza en la necesidad de generar condiciones para una adecuada información y orientación a los consumidores, que les permita tomar las mejores decisiones de compra y consumo de productos alimentarios, entre estas, la exigencia de etiquetado y publicidad que proporcione a los consumidores información esencial y precisa para elegir con conocimiento de causa.*

*La protección del consumidor es el fundamento de las regulaciones en materia de rotulado de los productos alimenticios. El rotulado de los alimentos es un derecho de los consumidores de estar debidamente informados sobre las características y propiedades de los alimentos que adquiere.*



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

*La normativa sobre rotulado nutricional de los alimentos envasados, del Ministerio de la Protección Social tiene por objeto asegurar que la información nutricional de las etiquetas sea veraz, precisa y clara para ayudarle al consumidor a elegir los alimentos más adecuados para una alimentación saludable.*

*Todas las personas tienen derecho a disponer de alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias, con la finalidad de llevar una vida activa y sana.”<sup>8</sup>*

De lo anterior puede entenderse que el rotulado de los alimentos juega un papel importante en la cadena de consumo, pues es una herramienta con la cual el consumidor de primera mano obtiene información importante sobre las características y procedencia del producto, información que será determinante al momento de su elección, por lo tanto, el no declarar la información básica como, el uso de aditivos o colorantes en el producto no solo implica infracciones a las normas técnicas de rotulado, sino que también puede generar confusiones al consumidor final del producto.

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de control sanitario, el acta de aplicación de medida sanitaria y el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos, tras la visita realizada el **20 de septiembre de 2016** por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

Ahora bien, teniendo en la **Resolución 2674 de 2013** “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

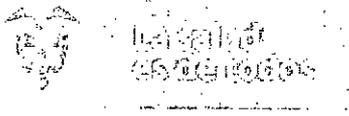
*“(…) **ARTÍCULO 1o. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.*

***ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*

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

***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 sustituyan*

<sup>8</sup>[http://huila.gov.co/documentos/2012/Salud/Nutricion\\_Ok/ESTILOS%20DE%20VIDA%20SALUDABLE/MANUALES%20ROTULADO%20NUTRICIONAL/GUIA%20CONSUMIDOR/GUIA%20CONSUMIDOR.pdf](http://huila.gov.co/documentos/2012/Salud/Nutricion_Ok/ESTILOS%20DE%20VIDA%20SALUDABLE/MANUALES%20ROTULADO%20NUTRICIONAL/GUIA%20CONSUMIDOR/GUIA%20CONSUMIDOR.pdf)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

(...)

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

(...)

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

(...)

2.4. 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.

(...)

**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.

(...)

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

(...)

**6. INSTALACIONES SANITARIAS**

(...)

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

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.

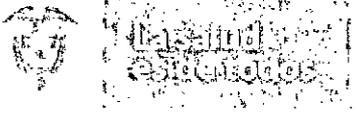
(...)

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80oC.

(...)

**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**



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

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.

(...)

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

**2. PAREDES**

(...)

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.

(...)

**7. ILUMINACIÓN**

(...)

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**

(...)

8.2. 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:

(...)

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, adicioneen o sustituyan.

(...)

**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.

**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

(...)

**ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.** *Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos*

*Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.*

(...)

**ARTÍCULO 13. PLAN DE CAPACITACIÓN.** *El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*

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

(...)

**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:*

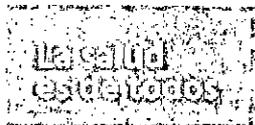
(...)

*2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.*

(...)

*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.*

(...)



RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"

**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:

(...)

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.

(...)

**ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

(...)

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

(...)

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:

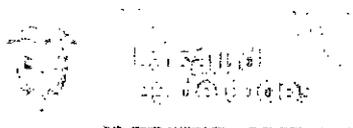
(...)

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

(...)

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.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

(...)

**ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

1. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

(...)

**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

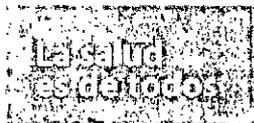
(...)

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

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

(...)

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

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

(...)

**ARTÍCULO 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:

(...)

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.

(...)

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

**RESOLUCIÓN No. 2019038493**

**(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

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

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y, la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

(...)

**ARTÍCULO 29. TRANSPORTE.** El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

(...)

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

(...)

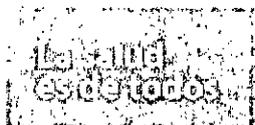
**ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO.** Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen,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

(...)"

Por su parte la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", la cual establece lo siguiente:

(...)

**Artículo 1º. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

**Artículo 2º. Campo de aplicación.** Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas. y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo. **Parágrafo.** Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.  
(...)

**Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado.** En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

(...)

**5.2. Lista de ingredientes**

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya;

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;

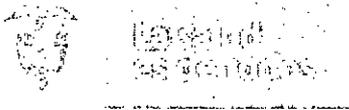
d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;

e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: **“INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA”**.

(...)

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”, la cual establece lo siguiente:

(...)



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

**ARTÍCULO 1o. OBJETO** La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

**ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

(...)"

En cuanto al procedimiento surtido dentro de la presente investigación administrativa, éste se surtió conforme a lo previsto en la **Ley 1437 de 2011** que señala:

(...)

**Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio.** Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

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

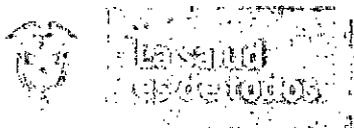
**Artículo 48. Periodo probatorio.** Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el periodo probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

**Artículo 49. Contenido de la decisión.** El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

1. La individualización de la persona natural o jurídica a sancionar.
2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción
3. Las normas infringidas con los hechos probados.
4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**

**(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

*"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 criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción, respecto de las conductas presentadas:

- Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un potencial riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en LA SUSPENSIÓN PARCIAL O TOTAL DE TRABAJO O DE SERVICIOS Y LA CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 47.25 KILOS DE ETIQUETAS DEL PRODUCTO AREPA DE CHOCLO 330 GRAMOS, con el fin de mitigar el riesgo y posible daño a quienes pudieran consumir el producto, un criterio determinante para la imposición de la sanción.
- Dentro de las diligencias no se observa que la investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, se aplica como atenuante.
- En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia que la investigada a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto, no se aplica como agravante.
- De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, quedó demostrado mediante las actas de levantamiento de las medidas sanitarias (Folio 40 y Folio 67 a 69) y mediante los registros fotográficos aportadas por la investigada, que la señora Rosa Stella Salamanca, procuró enmendar las deficiencias e incumplimientos que fueron



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

observadas al momento de la aplicación de las medidas sanitaria ya aludidas, por lo tanto, este criterio se aplica como atenuante.

- Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestren, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- Finalmente, se observó dentro del plenario aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, por lo tanto, es un criterio determinante para la imposición de la sanción

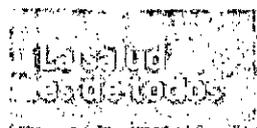
De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, propietaria del establecimiento PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, 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 CUATROCIENTOS (400) 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**

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos al:

- I. Elaborar y/o procesar productos de molinería, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el **día 20 de septiembre de 2016**, especialmente porque:
  1. La edificación no está diseñada y construida, de tal manera que proteja los ambientes, teniendo en cuenta que se observa abertura en parte superior de pared y entreluces en salida de tubo del horno asador del área de proceso desprotegidas hacia el exterior, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. La edificación, no está construida de manera tal que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas, teniendo en cuenta que se observa hueco en pared y en techo de zona de cocción con acabado no sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
  3. El programa de abastecimiento o suministro de agua potable, no indica acciones correctivas, teniendo en cuenta que el parámetro de cloro esta por fuera de los



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

***“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”***

límites establecidos en la reglamentación sanitaria y no se ejecuta conforme lo previsto, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

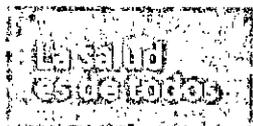
4. El cuarto o instalación destinada al depósito de residuos sólidos, se observa desprotegido y se observa recipiente sin identificar, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5.1 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. La planta no tiene caracterizados los posibles residuos sólidos que se generan, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El programa de control de plagas presenta un enfoque preventivo, pero las acciones son tipo correctivo y no se llevan registros de los mismos, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observan rejillas en piso de área de proceso con aberturas que posibilitan el ingreso de plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
8. El sitio en donde se almacenan los productos de limpieza y/o desinfección, se encuentra desprotegido y no identificado, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se observan cepillos y escobas con mango de madera, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El área de elaboración, no cuenta con lavamanos, pues los operarios utilizan el establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El establecimiento no tiene definido el dispositivo para lavado y desinfección de calzado, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El establecimiento no cuenta con avisos alusivos a las prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Tres de los certificados aportados, no indican la aptitud para manipular alimentos y 2 de los operarios no tienen certificados médico de aptitud para manipular alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se observa operaria con vestimenta de trabajo inadecuada, teniendo en cuenta que usa pantalón de color azul oscuro, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
15. A los visitantes de la planta, no se les suministra protección para el calzado, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El cronograma contempla capacitaciones mensuales, pero solo se evidencia registro de capacitación del mes de junio de 2016, no se presentan registros o

**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**

***“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”***

procedimiento de capacitación para personal nuevo, contrariando lo establecido en el Artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013.

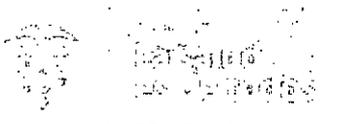
17. Faltan avisos alusivos a las prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el Artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se observa sección de piso rugosa en zona de cocción de maíz, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se observan rejillas en piso de área de proceso con aberturas que posibilitan el ingreso de plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Las uniones entre el piso y la pared son en ángulo recto, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se observa sección en techo de zona de cocción con acabado no sanitario y techo área de proceso con superficie rugosa, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se observa bombillo y lámpara en área de proceso sin protección, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se evidencia un extractor sin filtro con flujo de aire desde el exterior hacia el interior del área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 8 sub numeral 8.2 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se cuenta con documento soporte de los equipos y superficies que indiquen las características para entrar en contacto con el alimento, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se presenta soporte documental del cumplimiento del control de la calidad de la materia prima que indique el cumplimiento de las Resoluciones 4506 de 2013 y 2906 de 2007, contrariando lo establecido en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No se presentan registros de inspección visual de las materias primas, contrariando lo establecido en Artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
27. La ficha técnica presentada sobre los envasados y embalajes, indica inclusión en listas positivas, no declara prohibiciones, metales pesados, migración como lo establece la normatividad, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Los envases y embalajes no se almacenan en un sitio exclusivo para tal fin, teniendo en cuenta que se evidencia bodega en 2 piso donde se almacena en conjunto materia prima y producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No se registra la temperatura y tiempo de cocción igualmente no se registra la adición de conservante, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493  
(3 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109”**

30. No se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.
  31. La planta no cuenta con una sola área donde se realizan las actividades de fabricación y envasado, favoreciendo la contaminación cruzada, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  32. La planta cuenta con una sola área donde se realizan las actividades de envase, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
  33. Los registros presentados no permiten realizar trazabilidad completa, teniendo en cuenta que para la arepa dulce con queso se observa el uso de ingredientes magadul el cual dentro de la ficha no se incluye este ingrediente, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  34. No presenta control de primeras entradas y primeras salidas del producto, teniendo en cuenta que la información que presentan en un control de tipo contable, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  35. El almacenamiento de producto terminado, no se hace en condiciones adecuadas, teniendo en cuenta que, al momento de la visita, se observan algunos paquetes de producto terminado (arepas de maíz con queso) almacenados en condiciones ambientales, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  36. El área de almacenamiento de los alimentos y materias primas no se encuentra identificada y no se llevan registros de los mismos, contrariando el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  37. El vehículo evaluado de placas WGZ 596 no presenta sistema de refrigeración para los productos que lo requieren, contrariando lo establecido en el Artículo 29 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  38. No se cuenta con plan de muestreo definido en general; sin embargo, presentan análisis de laboratorio para agua potable, arepa rellena de queso, arepa paisa de calidad aceptable, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  39. No se cuenta con procedimientos que indiquen la frecuencia del mantenimiento preventivo de los equipos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  40. No se presentan programas de procedimientos de calibración de quipos e instrumentos, ni se llevan registros de medición, contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Empacar y rotular el producto *“AREPA DE CHOCLO EN BOLSA DE POLIETILENO POR 330 GRAMOS”* sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, especialmente por cuanto no se declara el colorante (amarillo para pastas), contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 – 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.



**RESOLUCIÓN No. 2019038493**  
**(3 de Septiembre de 2019)**  
**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605109"**

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer a la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, sanción consistente en MULTA de CUATROCIENTOS (400) 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 N° 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 a la señora ROSA STELLA SALAMANCA SALAMANCA, identificada con cédula de ciudadanía número 23764053, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS LA ESPECIAL GS, 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.

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

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

Proyectó: María Camila Escobar O.  
 Revisó: Leidy Alexandra Bonilla G. *L.A.B.G.*

