



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000134 De 6 de Febrero de 2020

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCION:	2020003539
PROCESO SANCIONATORIO	201605757
EN CONTRA DE:	JOHN VALLE CUELLO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	30 DE ENERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2020003539 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 **07 FEB. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (7) folios copia a doble cara íntegra de la Resolución N° 2020003539 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201605757.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MLMR

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605757, seguido en contra del señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE, conforme a los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2019013779 del 8 de noviembre de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201605757 y trasladó cargos en contra del señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos (folios 22 al 24).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2019052549 con radicado No. 20192057672 del 12 de noviembre de 2019, se remitió citación al señor JOHN VALLE CUELLO, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019013779 del 8 de noviembre de 2019 (folio 25).
3. Ante la no comparecencia del señor JOHN VALLE CUELLO, para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019013779 del 8 de noviembre de 2019, se envió el aviso No. 2019001621 del 20 de noviembre de 2019, el cual fue remitido mediante oficio 0800 PS – 2019054327 con radicado No. 20192059985 del 20 de noviembre de 2019, y que fue entregado según guía de mensajería URBANEX el 29 de noviembre de 2019, quedando legalmente notificado el 2 de diciembre de 2019 (folios 27 al 29).
4. A folio 34 se encuentra poder otorgado por el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, al doctor JOHN ALEXANDER VILLAMIL VELASCO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.100.951.919 y T.P. No. 209.850.
5. Mediante Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su artículo segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020 inclusive (folios 35 y 36).
6. Con Auto No. 2020000304 del 14 de enero de 2020, se estableció dar apertura a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201605757, adelantado en contra del señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033 y se reconoció personería jurídica al doctor JHON ALEXANDER VILLAMIL VELASCO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.100.951.919, tarjeta profesional No. 209.850 del C.S.J, en calidad de apoderado del investigado (folios 37 al 39).
7. Mediante correo electrónico enviado a la dirección Johnvalle13@yahoo.com.co y quesodelvalle@hotmail.com y con oficio No. 0800 PS – 2020000380 con radicados No. 20202000915 y 20202000916 del 15 de enero de 2020 se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2020000304 del 14 de enero de 2020, al señor JOHN VALLE CUELLO, informándole que se dio inicio al término probatorio por un (01) día hábil dentro del proceso sancionatorio No. 201605757, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (folios 40 al 42).
8. Cumplido el término legal establecido para la presentación de alegatos, se encuentra que el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, no

Página 1



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

presentó ningún escrito.

DESCARGOS

Dentro del término legal el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.03, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE, no presentó escrito de descargos, por lo cual este Despacho no realizará consideración alguna al respecto.

PRUEBAS

1. Oficio No. 707-146-17, con radicado No. 17015665 del 13 de febrero de 2017, suscrito por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, en el cual se remitieron las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento QUESOS DEL VALLE (folio 1).
2. Informe del laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de fecha 1 de febrero de 2017 realizado al producto QUESO COSTEÑO FRESCO SEMIGRASO DURO, con lote No.2170117. Registro sanitario RSAÑ02110510, fecha vencimiento 14 02 17 (folios 2 al 4).
3. Acta de Control Sanitario, del 8 y 9 de febrero del 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio QUESOS DEL VALLE de propiedad del señor JOHN VALLE CUELLO identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033 (folios 6 al 12).
4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 8 y 9 de febrero de 2017, consistente en: DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS O DESNATURALIZACION DE ARTICULOS O PRODUCTOS (folios 14 AL 16, anexos folios 17 al 19).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

A continuación, el Instituto entrará a valorar las pruebas decretadas mediante Auto No. 2020000304 del 14 de enero de 2020, las cuales son las señaladas en el título anterior.

Respecto de la primera prueba *"Oficio No. 707-0146-17, con radicado No. 17015665 del 13 de febrero de 2017, suscrito por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, en el cual se remitieron las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento QUESOS DEL VALLE (folio 1)"* se encuentra que el mismo reúne las condiciones para ser tenido como prueba documental al encontrarse las características de conducencia, pertinencia y necesidad, toda vez que con el mismo se demuestra que el Instituto dentro del marco de sus competencias adelantó las actuaciones correspondientes, en donde se identificó la existencia de situaciones de carácter sanitario con las cuales el aquí investigado estaría vulnerando la normatividad sanitaria.

Frente al *"Informe del laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de fecha 1 de febrero de 2017 realizado al producto QUESO COSTEÑO FRESCO SEMIGRASO DURO, con lote No.2170117. Registro sanitario RSAÑ02110510, fecha vencimiento 14 02 17 (folios 2 al 4)"* se señala que es un documento constitutivo de prueba conducente, pertinente, necesaria y útil, la cual conduce al investigador a tener certeza de la existencia de un hecho contrario a la norma establecida.

Para el caso, el informe de laboratorio es considerado como prueba técnica, además que precisa la certeza científica de la existencia de un agente contaminante en el producto alimenticio de consumo humano, así como la misma guarda plena validez ya que cumple los parámetros de calidad con los cuales se obtuvo la muestra; en consecuencia, se considera

Página 2



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757”

investida de legalidad y con esta se verifica el incumplimiento en las normas enunciadas en el cargo.

Esta prueba denota la afectación de la calidad del producto terminado, siendo por ello microbiológicamente RECHAZADO al determinar la existencia de “*Estafilococo coagulosa positivo*” en la muestra de queso costeño condición que lo hace no apto para consumo humano.

Así las cosas con esta prueba queda demostrado la ocurrencia de los hechos encontrados por este Instituto el 01 de febrero de 2017, los cuales constituyen el sustento fáctico para proceder a formular los cargos endilgados al investigado en el Auto No. 2019013779 del 8 de noviembre de 2019, por incumplimiento de diferentes aspectos normativos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

En relación con el “Acta de Control Sanitario, del 8 y 9 de febrero del 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio QUESOS DEL VALLE de propiedad del señor JOHN VALLE CUELLO identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033 (folios 6 al 12)” es necesario indicar que es el documento mediante el cual se verifican las condiciones de saneamiento, proceso, fabricación, higiene, envase y embalaje de los alimentos, de ahí que se establezca su conducencia, pertinencia, necesidad y utilidad para el esclarecimiento de las condiciones de tiempo, modo y lugar de la conducta esgrimida como infractora a las normas sanitarias.

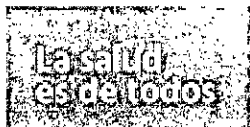
Este documento, de igual manera, si bien consigna que producto de la visita de inspección se emite concepto favorable con observaciones, no obstante advierte la necesidad de imponer medida sanitaria de seguridad de decomiso y destrucción al lote con MSS de congelación, por resultado “Rechazado para *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*”, evitando la puesta en el mercado de producto no considerado como inocuo, el cual podría generar una puesta en peligro a la salud pública de los consumidores al tratarse de un alimento considerado de alto riesgo, bien jurídico tutelado por este Instituto.

Sumado a lo anterior, se encuentra el “Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 8 y 9 de febrero de 2017, consistente en: DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS O DESNATURALIZACION DE ARTICULOS O PRODUCTOS (folios 14 AL 16, anexos folios 17 al 19)” la cual comprueba la necesidad de aplicar medida de seguridad sanitaria como consecuencia de los resultados arrojados por el Informe de laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de fecha 1 de febrero de 2017 realizado al producto QUESO COSTEÑO FRESCO SEMIGRASO DURO, con lote No.2170117. Registro sanitario RSAÑ02I10510, fecha vencimiento 14 02 17 (folios 2 al 4), en los que se determinó ser microbiológicamente RECHAZADO por hallazgo de “*Estafilococo coagulosa positivo*”, ello con el fin de salvaguardar la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores de este producto lácteo, el cual se estaría produciendo con inobservancia de las exigencias que la normatividad sanitaria prevé.

Por lo expuesto, el documento en mención se constituye en prueba documental con el cual se demuestra los incumplimientos desarrollados por el investigado y en consecuencia la necesidad del Instituto de cesar las actividades con las cuales se podría ver afectada la inocuidad de los productos y por tanto la salud de los consumidores.

La medida sanitaria se aplicó en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, este documento es una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público. Vale advertir que esta acta de aplicación de medida sanitaria es un documento público que goza de presunción de legalidad, y fue realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control.

Página 3



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

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

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

Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de éste tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Para concluir, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a la valoración con los principios de la sana crítica determina que con las pruebas obrantes en el proceso, queda demostrada la responsabilidad del investigado, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores, al no desarrollar los controles y aseguramiento de la calidad en el proceso, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos producidos sean inocuos y aptos para el consumo humano, con lo cual se puso en riesgo en la salud de los consumidores, quienes podrían verse afectados por la contaminación en los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos, lo que implica que será objeto de sanción.

ALEGATOS

Cumplido el término establecido en el artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, el Instituto determina que a la fecha el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE, no presentó escrito de alegatos situación lo cual conlleva a que este Despacho no se pronuncie sobre el particular.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201605757, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 118 del Código General del Proceso conforme lo establecido en el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011, en las

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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se contabilizarán los términos teniendo en cuenta los doce (12) días hábiles de suspensión, de manera que los términos para adoptar las actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el trece (13) de enero de 2020.

De lo anterior, se predica que una vez cumplidos los términos procesales es procedente entrar a decidir de fondo la presente actuación administrativa, teniendo en cuenta que el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

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

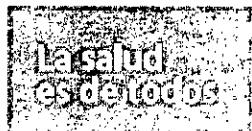
"La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la "realización de los principios constitucionales" que "gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta". Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como "respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración" (Negrilla fuera de texto)²

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

De esta manera, compete a las organizaciones, fabricas, instituciones y establecimientos, propender por la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, brindando así alimentos con la calidad nutricional e inocuidad exigida; el Ministerio de Salud y Protección Social se ha pronunciado al respecto indicando:

"La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

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



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

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

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

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

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

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

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

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

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"³

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

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

³ Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de noviembre de 2016. <www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf>



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.

Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos."

Teniendo en cuenta que el queso costeño fabricado por el señor JOHN VALLE CUELLO, resultó afectado microbiológicamente por RECuento ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVA, se debe indicar que este patógeno se encuentra principalmente en los manipuladores de alimentos los cuales son la principal fuente de contaminación por cepas de *S. aureus* asociadas a IAE (33). *S. aureus* se aísla con frecuencia de la piel y de mucosas de personas y animales; está presente en fosas nasales, garganta, cabello y/o piel del 30 al 50% de las personas saludables y es abundante en pústulas y abscesos (6, 15, 34). Se estima que *S. aureus* puede encontrarse en la piel de individuos sanos, como microbiota saprofita habitual, en una concentración que oscila entre 10 a 10³ bacterias/cm² (18). Hay portadores permanentes y ocasionales, y hay quienes son especialmente susceptibles de ser colonizados por cepas coagulasa positiva (15). Las tasas de portadores se aumentan cuando hay casos de sinusitis, faringitis y procesos gripales. Se ha reportado que un 34,4% de adultos de ambos sexos pueden tener *S. aureus* en la mucosa nasal y un 17,2% en la piel. Entre el 2003-2004, aproximadamente el 29% (78,9 millones de personas) de la población de los EEUU estaba colonizada en su mucosa nasal por *S. aureus* (15, 40). Se ha demostrado que las cepas aisladas de manos pueden ser del mismo tipo que las aisladas de mucosa nasal (15). La diseminación de *S. aureus* enterotoxigénico desde el manipulador al alimento se puede producir por contacto directo e indirecto, por medio de la descamación normal de piel o por medio de aerosoles procedentes del tracto respiratorio cuando se estornuda, tose o habla (4, 41).⁴

Así mismo, en el entendido que la Constitución Política, establece que la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, tal como lo señala el artículo 78:

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

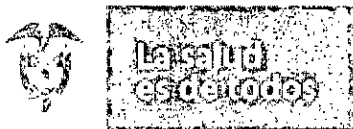
Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

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

(...)

En tal sentido, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a la valoración

⁴ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/IA/INS/Er-staphylococcus.pdf>.



RESOLUCIÓN No. 2020003539
(30 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757”

con el principio de la sana crítica, determina que con las pruebas documentales decretadas queda plenamente identificado el incumplimiento al no desarrollar los controles y aseguramiento de la calidad en el proceso, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos producidos sean inocuos y aptos para el consumo humano, con los cuales se evite el riesgo en la salud de los consumidores quienes pueden verse afectados por la contaminación en los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos.

Es por eso que con los incumplimientos a los requisitos de calidad establecidos en las normas sanitarias, este Instituto encontró la necesidad de adoptar lo dispuesto en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, que rezan:

“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.”

“Artículo 576°.- Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;
- b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;
- c. El decomiso de objetos y productos;
- d. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y
- e. La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Parágrafo.- Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.”

(...)

Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de éste tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Por otra parte es menester señalarle que la Resolución 719 de 2015, mediante la cual se establece el reglamento técnico para clasificar los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, estableció que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

De lo anteriormente descrito, vemos que los derivados lácteos, se clasifica de la siguiente manera:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
1. LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES.	1.5 Quesos	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)	X		
		1.5.2 Quesos madurados o semimadurados	X		



REPÚBLICA DEL ECUADOR

RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757”

DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2		1.5.3 Quesos fundidos	X
		1.5.4 Quesos diferentes a los de 1.5.1; 1.5.2 y 1.5.3	X

Ahora bien, frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.03 de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 numeral 1, categoría 1.5 y subcategoría 1.5.1, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca un efecto nocivo en la salud pública como resultado de las actividades de elaboración, fabricación y/o procesamiento de alimentos para el consumo humano.

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

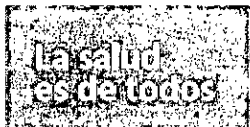
“ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.”

(...)

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

Para concluir, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a los principios de la sana crítica determina que con las pruebas obrantes en el proceso, queda demostrada la responsabilidad del investigado, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores, lo que implica que será objeto de sanción.

Es así que este Despacho encuentra que el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE, infringió la normatividad sanitaria al no cumplir con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, así como las diferentes infracciones reseñadas e imputadas, vulnerando en especial las siguientes disposiciones:



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

Resolución 2674 de 2013:

Falta artículo 1 y 2 (folio 23)

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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

(...)"

Evidenciada la responsabilidad del investigado en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

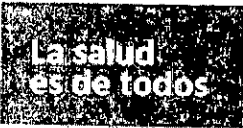
"Artículo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

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

(...)

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

Frente al numeral 1º, no existe prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva de los consumidores de los productos que se fabricaban o elaboraban en el establecimiento



Abogado

RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757”

propiedad del señor JOHN VALLE CUELLO investigado en el presente trámite administrativo de carácter sancionatorio; lo cual quedó demostrado con la necesidad que tuvo esta autoridad sanitaria para dar aplicación de la medida sanitaria de DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS O DESNATURALIZACIÓN DE ARTICULOS O PRODUCTOS (folios 14 AL 16, anexos folios 17 al 19); razón por la cual ha de considerarse esta circunstancia como un agravante de la sanción, toda vez que con el desarrollo de las actividades de fabricación y/o producción sin cumplir con los controles de calidad, no solo se vulneró la normatividad sanitaria sino que quedó demostrada la puesta en riesgo del bien jurídico tutelado.

Respecto del numeral 2°, en la actuación administrativa adelantada no se demostró que el investigado, haya obtenido beneficio en las condiciones descritas como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, determinándose así la existencia de un atenuante en las conductas endilgadas al momento de entrar a calificar el presente trámite sancionatorio.

En cuanto al numeral 3°, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, no ha sido objeto de sanción anteriormente, es decir, no hay reincidencia en la conducta y por ende debe tenerse esta condición como un atenuante de la sanción.

En relación con el numeral 4°, no existe prueba dentro del plenario que demuestre actuaciones de resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión por parte del investigado; lo que conlleva a tener tal condición como una forma de atenuar la sanción.

Respecto del numeral 5°, se observa que el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033 no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que revisado lo actuado en el expediente, no obra pruebas que demuestre grado de prudencia o diligencia, por lo tanto este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de imponer la sanción respectiva.

Según lo dispuesto en el numeral 7°, no existe prueba que demuestre la renuencia o desatención en el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente por parte del investigado; situación que ha de tenerse como atenuante de la sanción.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, se concluye que el señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas que consumían los productos derivados lácteos – quesos (alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública), el cual fue fabricado y/o producido sin cumplir los controles y aseguramientos de la calidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

“Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

(...)"

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA** de **DIECISIETE (17)** salarios mínimos mensuales legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, en calidad de propietario del establecimiento QUESOS DEL VALLE, infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Fabricar el producto QUESO COSTEÑO FRESCO SEMIGRASO DURO, identificado con lote No. 2170117, Registro sanitario RSAÑ02110510 y fecha vencimiento 14 02 17, sin cumplir con los controles ni aseguramiento de la calidad apropiados, afectando la calidad del producto terminado el cual fue microbiológicamente rechazado por determinar "estafilococo coagulasa positivo". contrariando los artículos 21 y 22 de la resolución 2674 de 2013. De acuerdo con los resultados de laboratorio de fecha 01 de febrero de 2017.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Imponer al señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.033, sanción consistente en **MULTA** de **DIECISIETE (17)** salarios mínimos legales MENSUALES vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE No. 002869998688 del BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, **Carrera 10 No. 64-28 Piso 1**, con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva



RESOLUCIÓN No. 2020003539

(30 de Enero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605757"

ARTÍCULO SEGUNDO. Notificar personalmente del presente acto administrativo al señor JOHN VALLE CUELLO, identificado con cédula de ciudadanía No. 77.015.0333, a través de representante legal o de su apoderado debidamente constituido, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011; 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 norma ibídem.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 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

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Sandra González M.
Revisó: Ma Lina Peña.