

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000168 De 13 de Febrero de 2020

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

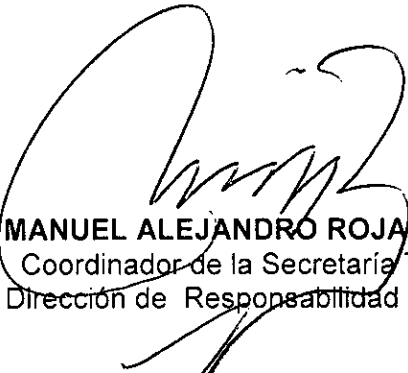
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020001058
PROCESO SANCIONATORIO:	201605914
EN CONTRA DE:	LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN – PROCESADORA DE LACTEOS LA FINCA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	5 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020001058 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **4 FEB. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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



MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (14) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020001058, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605914.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213, en calidad de propietario del establecimiento denominado PROCESADORA DE LÁCTEOS LA FINCA, teniendo en cuenta los siguientes antecedentes:

ANTECEDENTES

1. El día 15 de mayo de 2017, mediante oficio N° 713-0387-17 radicado con el número 17052066, el Coordinador del Grupo de Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado PROCESADORA DE LÁCTEOS LA FINCA propiedad del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213 (Folio 1).
2. A folios 3 a 14 del expediente se encuentra acta de inspección sanitaria a fabricas de alimentos de fecha 09 de mayo de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado PROCESADORA DE LÁCTEOS LA FINCA propiedad del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, emitiéndose como concepto sanitario DESFAVORABLE.

ASPECTOS A VERIFICAR:

1.- INSTALACIONES FÍSICAS.

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. **OBSERVACIÓN:** La edificación presenta ventanas que comunican al exterior sin protección, existen espacios abiertos entre pared y techo, la puerta de acceso tiene aberturas entre esta y el piso.

1.7. Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). **OBSERVACIÓN:** La planta no cuenta con sitio para el descanso del personal.

2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1.1. Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. **OBSERVACIÓN:** No presentan documentación relacionada ni registros.

2.1.2. El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. **OBSERVACIÓN:** No realizan control de cloro residual ni presentan registros de laboratorio que permitan identificar que el agua es potable.

2.1.4. El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. **OBSERVACIÓN:** No existe identificación de tuberías para agua no potable.

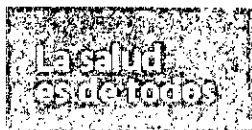
2.1.5. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. **OBSERVACIÓN:** Cuentan con un tanque de almacenamiento de agua pero este se encuentra sin protección ni identificación. Adicionalmente no se encuentra conectado a la red de suministro de agua de la planta. no presentan registros.

2.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

2.2.1. Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. **OBSERVACIÓN:** No existe un sistema adecuado para la disposición de las aguas residuales generadas en el proceso.

2.2.2. El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. **OBSERVACIÓN:** Se evidencia mal manejo del suero generado del proceso, este se derrama en el piso.

Página 1



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”**

2.2.3. Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. **OBSERVACIÓN:** No cuentan con trampas grasas y/o sólidos.

2.3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

2.3.1. Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. **OBSERVACIÓN:** No presentan programa sobre manejo y disposición de residuos sólidos y no se llevan registros.

2.3.4. Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. **OBSERVACIÓN:** No existe depósito temporal de residuos sólidos.

2.3.5. De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. **OBSERVACIÓN:** No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse.

2.4. CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

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. **OBSERVACIÓN:** No presentan documentos relacionados con control de plagas. no presentan registros.

2.4.2. No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. **OBSERVACIÓN:** En el área de proceso hay existencia de moscos.

2.4.3. Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). **OBSERVACIÓN:** No cuentan con dispositivos necesarios para el control de plagas.

2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.1. Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. **OBSERVACIÓN:** No presentan programas ni procedimientos de limpieza y desinfección relacionados con áreas, equipos, superficies y manipuladores.

2.5.2. Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. **OBSERVACIÓN:** Se evidencia techos, paredes, ventanas puertas, cuarto frío en inadecuadas condiciones de limpieza. No se llevan registros.

2.5.3. Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. **OBSERVACIÓN:** No presentan fichas técnicas de productos ni cuentan con información relacionada con el empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

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. **OBSERVACIÓN:** No cuentan con un sitio exclusivo y adecuado para el almacenamiento de los productos.

2.6. INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.3. La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. **OBSERVACIÓN:** La planta no cuenta con lavamanos como lo establece el parágrafo 4, artículo 87 de la resolución 2310 de 1986.

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. **OBSERVACIÓN:** No existen avisos.

3.- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

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. **OBSERVACIÓN:** No presentan reconocimientos médicos.

3.1.4. Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. **OBSERVACIÓN:** No se garantiza lavado de manos debido que no cuentan con lavamanos ni con los elementos necesarios para realizar esta actividad.



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

3.1.7. Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. **OBSERVACIÓN:** Los guantes se encuentran ubicados sobre una mesa de madera sin tener un lugar exclusivo y adecuado para su almacenamiento.

3.1.10. Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. **OBSERVACIÓN:** No cuenta con dotación para visitantes.

3.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

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. **OBSERVACIÓN:** No presentan programa de capacitación ni registros.

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. **OBSERVACIÓN:** No existen avisos.

4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

4.1. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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. **OBSERVACIÓN:** Las uniones son en ángulo recto.

4.1.5. El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. **OBSERVACIÓN:** El techo no es de fácil limpieza y desinfección.

4.1.9. Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. **OBSERVACIÓN:** Las ventanas no presentan malla anti insectos.

4.1.11. Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. **OBSERVACIÓN:** Los bombillos no se encuentran protegidos.

4.1.13. Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. **OBSERVACIÓN:** Cuentan con un ventilador que no garantiza adecuado y suficiente flujo de aire.

4.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2.2. Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 **OBSERVACIÓN:** Cuenta con superficies que no son de materiales sanitarios (mesa de madera). No presentan documentos que permitan conocer que la totalidad de materiales y objetos que entran en contacto con los alimentos están elaborados con sustancias incluidas en las listas positivas de la FDA, MERCOSUR, etc.

4.2.6. Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. **OBSERVACIÓN:** Existe una sola área para la ejecución de todas las actividades de fabricación con un único acceso, por lo tanto los equipos no se ubican garantizando secuencia lógica de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

5.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

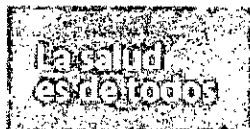
5.1.1. Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). **OBSERVACIÓN:** No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas.

5.3. OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.1. El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. **OBSERVACIÓN:** El proceso no se realiza en optimas condiciones pues en una área general se realizan todas las actividades de fabricación sin que se provenga la contaminación cruzada, además no se garantiza limpieza en todas las superficies y el operario no cumple con las practicas higiénicas.

5.3.3. Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. **OBSERVACIÓN:** No hay secuencia en las operaciones de fabricacion, por la ubicacion de los equipos y por las

Página 3



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"**

demoras derivadas por contar con un solo operario para ejecutar todas las actividades, incluso el cuarto frío se ubica en el área general que tiene para el proceso.

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 **OBSERVACIÓN:** La planta no cuenta con un ara o sector técnicamente aislado de las demás áreas para efectuar el envasado de los derivados lácteos como lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986.

5.4. OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.1. El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. **OBSERVACIÓN:** No cuentan con área exclusiva para el empaque del producto.

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. **OBSERVACIÓN:** La planta no cuenta con registros que permitan trazabilidad de materias primas, insumos y productos.

5.5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

5.5.5. Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. **OBSERVACIÓN:** No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones.

5.6. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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. **OBSERVACIÓN:** No presentan registros de control de las condiciones de transporte.

6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1. Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. **OBSERVACIÓN:** No presentan información sobre equipos y procedimientos.

6.1.2. Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. **OBSERVACIÓN:** No presentan información relacionada con materias primas.

6.1.3. Se cuenta con planes de muestreo. **OBSERVACIÓN:** No presentan plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta.

6.1.4. Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. **OBSERVACIÓN:** El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad.

6.1.5. Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. **OBSERVACIÓN:** No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos.

6.1.6. Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. **OBSERVACIÓN:** No presentan programa de calibración ni registros relacionados con el mismo.

6.2. LABORATORIO

6.2.2. La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio **OBSERVACIÓN:** La planta no presenta soportes que permitan evidenciar que contrata los servicios de laboratorio.

(...)

- Adicionalmente se realizó evaluación de rotulado general de alimentos al producto "QUESO FRESCO, DOBLE CREMA, SEMI DURO, marca Lácteos La Finca, peso neto 2500 g, empacado en bolsa de polietileno litografiada", en el cual se hicieron las siguientes observaciones: (folios 15 a 17)



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”**

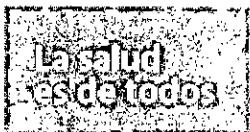
Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	En el nombre no se declara el contenido de grasa como se establece en el artículo 43 la resolución 01804 de 1989.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	Los ingredientes no se declaran en orden decreciente.
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	Se declara "gr", sin ser esta una unidad del sistema métrico.
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	Aunque el nombre y el contenido neto se declaran en la cara principal, estos no son encontrados correctos.
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	No declara la palabra LOTE o la letra "L".
5.8	NUMERO DE REGISTRO SANITARIO: de acuerdo a lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	Se declara el registro sanitario RSAN02110411, sin embargo el fabricante no se encuentra amparado en el mismo.
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	En el nombre del alimento no se declara el contenido de grasa como se establece en el artículo 43 la resolución 01804 de 1989.

4. A folios 19 al 22 del expediente obra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 09 de mayo de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado PROCESADORA DE LÁCTEOS LA FINCA propiedad del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213, donde se aplicó medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, con base en la siguiente situación encontrada:

(...)

“SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Se realiza el recorrido por el establecimiento identificando los siguientes incumplimientos:



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”**

La edificación presenta ventanas que comunican al exterior sin protección, existen espacios abiertos entre pared y techo, la puerta de acceso tiene aberturas entre esta y el piso incumpliendo lo establecido en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.

La planta cuenta únicamente con un área general en donde se desarrollan todas las actividades de procesamiento de queso fresco (doble crema) desde la recepción de leche, hasta el procesamiento, empaque y almacenamiento de queso de tal forma que no se evita la contaminación cruzada. No existe señalización incumpliendo lo establecido en los numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

La planta no cuenta con un área o sector técnicamente aislado de las demás áreas para efectuar el envasado de los derivados lácteos como lo establecido en el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013 y artículos 87 y 108 de la Resolución 2310 de 1986.

No realizan control de color residual ni presentan registros de laboratorio que permitan identificar que el agua es potable incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013 y artículo 9 Resolución 2115 de 2007. Cuentan con un tanque de almacenamiento de agua pero este se encuentra sin protección ni identificación. adicionalmente no se encuentra conectado a la red de suministro de agua de la planta incumpliendo lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia mal manejo del suero generado del proceso, este se derrama en el piso incumpliendo lo establecido en el numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

En el área de proceso hay existencia de moscos incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia techos, paredes, ventanas, puertas, cuarto frío en inadecuadas condiciones de limpieza. no se llevan registros incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013 y parágrafo 87 resolución 2310 de 1986.

Cuentan con servicio sanitario pero este no posee los elementos de higiene personal necesarios incumpliendo lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

La planta no cuenta con lavamanos como lo establece el parágrafo 4, artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986 incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013, y parágrafo 2 del artículo 87, Resolución 2310 de 1986.

No se garantiza lavado de manos debido que no cuentan con lavamanos ni con los elementos necesarios para realizar esta actividad incumpliendo lo establecido en el numeral 4 artículo 14 - numeral 3 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013.

Pese a que el operario no presenta afecciones en la piel, no presta reconocimiento medico en el cual se pueda identificar la ausencia de enfermedades infectocontagiosas incumpliendo lo establecido en el numeral 12 del artículo 14 Resolución 2674 de 2013.

El manipulador no hace uso de dotación completa y adecuada y no tiene el habito de lavado de manos de donde se deduce que no conoce y/o aplica todas las practicas higiénicas incumpliendo lo establecido en el artículo 13, Resolución 2674 de 2013.

Existe una mesa de madera de material sanitario (madera) para dosificación de insumos de proceso incumpliendo lo establecido en el artículo 9, Resolución 2674 de 2013.

Las tuberías (mangueras) utilizadas para la conducción de leche se ubican en el piso incumpliendo lo establecido en el numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.

El cuarto frío se encuentra sucio y las cortinas del mismo en mal estado físico incumpliendo lo establecido en los numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.

Cuentan con un termómetro externo para la medición de temperatura, pero no se llevan registros incumpliendo el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.

El proceso no se realiza en optimas condiciones pues en un área general se realizan todas las actividades de fabricación sin que se prevenga la contaminación cruzada, además no se garantiza limpieza en todas las superficies y el operario no cumple con las practicas higiénicas incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

Cuentan con termómetro y manifiestan que se efectúan los controles, mas no presentan registros relacionados con la ejecución de esta actividad incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.

No hay secuencia en las operaciones de fabricación, por la ubicación de los equipos y por las demoras derivadas por contar con un solo operario para ejecutar todas las actividades incumpliendo lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914”

No cuentan con área exclusiva para el empacado del producto incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013 y artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986.

No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

(...)

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 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012 en su Artículo 24, Resolución 2674 de 2013, Resolución N° 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

“(...)

ARTICULO 18. Régimen Sancionatorio. *Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.*

PARAGRAFO. *Las sanciones de que trata el presente artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.*

(...)”

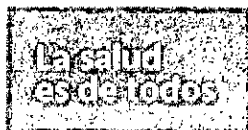
Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

“(...)”

Artículo 24º. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"**

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.

(...)"

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha 23 de enero de 2017, por los profesionales de este instituto en el establecimiento PROCESADORA DE LÁCTEOS LA FINCA propiedad del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

(...)

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

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

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

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

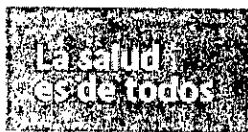
ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

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

(...)

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) **Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.**

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

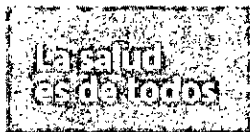
MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

(...)

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

Artículo 4°. Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

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



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

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

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

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



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

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

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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

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

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

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

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

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.

2.2. 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.

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

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

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



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914”

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 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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

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

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

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

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

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

4. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

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.

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:

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"**

operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

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

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

2. 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



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

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.

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.

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

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

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

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

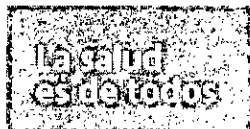
7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación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

Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el

Página 15



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”**

mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

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 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. *Todo alimento que se expendá directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.*

(...)

Artículo 47. Responsabilidad. *El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.*

De la misma forma, la Resolución 3168 de 2015 establece:

“Artículo 1. *Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:*

“Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expendá directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria — NSA, Permiso Sanitario — PSA o Registro Sanitario — RSA, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA— quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA:

- 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
- 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el INVIMA definirá los procedimientos correspondientes”



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

En cuanto a los requisitos de rotulado y etiquetado contenidos en la Resolución N° 5109 de 2005:

Artículo 5°. 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:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

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.

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

5.3. Contenido neto y peso escurrido.

5.3.1. El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

Así mismo, la Resolución 1804 de 1989 dispone:

Artículo 1. El artículo 43 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTÍCULO 43. *De las clases de queso, según el contenido de grasa. Según el contenido de grasa láctea en el extracto seco, los quesos se clasifican en:*

- a) Rico en grasa*
- b) Graso*
- c) Semigraso*
- d) Semmagro*
- e) Magro*

Por su parte la Resolución N° 2310 de 1986 dispone:

ARTÍCULO 87. DE LAS ÁREAS DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS. *Las plantas de producción de derivados lácteos. Cuando los procesos o las necesidades lo requieran. Deberán tener para su funcionamiento las siguientes áreas o secciones.*

Separadas físicamente entre sí. Destinadas a:

- a. Recepción de leche, lavado y desinfección de cantinas.*
- b. Proceso y envase.*



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"**

c. cámara frigorífica.

d. Laboratorio de control de calidad o contrato con laboratorio, según lo previsto en el Decreto No. 1801 de 1985

e. Materias primas y material de envase y embalaje.

f. Almacenamiento y entrega de los derivados lácteos.

g. Cafetería.

PARAGRAFO 1. De otro lado, siempre deberán funcionar en secciones o áreas separadas físicamente entre sí, las destinadas a:

a. Materiales de aseo y sustancias tales como agentes químicos de limpieza y desinfectantes

b. Sustancias peligrosas tales como plaguicidas, raticidas u otras tóxicas que representen riesgo para la salud.

c. Vestidores, Independientes para hombres y mujeres.

d. Servicios sanitarios, Independientes para hombres y mujeres

e. Depósito de desechos

PARAGRAFO 2. Las diferentes áreas o secciones deben conservarse en óptimas condiciones de aseo

PARAGRAFO 3. Las sustancias peligrosas que Llegaren a tenerse en las plantas, tales como plaguicidas, raticidas u otras tóxicas, deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo que informe sobre su modo de empleo, toxicidad y antídoto. Estas deberán estar bajo estricto control, ser manejadas por personal autorizado y debidamente adiestrado para este fin.

PARAGRAFO 4. Los lavamanos no deben ser accionados manualmente y deben estar provistos en forma permanente de jabón y sistemas apropiados para secado individual de las manos

ARTÍCULO 108. DEL ÁREA PARA EL ENVASADO DE LOS DERIVADOS LÁCTEOS. El envasado de los derivados lácteos debe realizarse en un sector técnicamente aislado de las demás áreas.

(...)

Así mismo, en caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, **la Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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 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:



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605914"

- 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."

Para efectos procedimentales de la presente actuación La Ley 1437 de 2011 establece:

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

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

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213, en calidad de propietario del establecimiento denominado PROCESADORA DE LÁCTEOS LA FINCA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes al:

1. Fabricar y/o procesar derivados lácteos (queso doble crema); sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el día 09 de mayo de 2017, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

1. La edificación presenta ventanas que comunican al exterior sin protección, existen espacios abiertos entre pared y techo, la puerta de acceso tiene aberturas entre esta y el piso Contrariando lo establecido en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. La planta cuenta únicamente con un área general en donde se desarrollan todas las actividades de procesamiento de queso fresco (doble crema) desde la recepción de leche, hasta el procesamiento, empaque y almacenamiento de queso de tal forma que no se evita la contaminación cruzada. No existe señalización Contrariando lo establecido en los numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. La planta no cuenta con un área o sector técnicamente aislado de las demás áreas para efectuar el envasado de los derivados lácteos como lo establecido en el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013 y artículos 87 y 108 de la Resolución 2310 de 1986.
4. No realizan control de color residual ni presentan registros de laboratorio que permitan identificar que el agua es potable Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 19



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”***

5. Cuentan con un tanque de almacenamiento de agua pero este se encuentra sin protección ni identificación. adicionalmente no se encuentra conectado a la red de suministro de agua de la planta Contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia mal manejo del suero generado del proceso, este se derrama en el piso Contrariando lo establecido en el numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. En el área de proceso hay existencia de moscos Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia techos, paredes, ventanas, puertas, cuarto frío en inadecuadas condiciones de limpieza. no se llevan registros Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y parágrafo 2 del artículo 87 Resolución 2310 de 1986.
9. Cuentan con servicio sanitario pero este no posee los elementos de higiene personal necesarios Contrariando lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. La planta no cuenta con lavamanos como lo establece el parágrafo 4, artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986 Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y parágrafo 2 del artículo 87, Resolución 2310 de 1986.
11. No se garantiza lavado de manos debido que no cuentan con lavamanos ni con los elementos necesarios para realizar esta actividad Contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 - numeral 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Pese a que el operario no presenta afecciones en la piel, no presta reconocimiento medico en el cual se pueda identificar la ausencia de enfermedades infectocontagiosas Contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El manipulador no hace uso de dotación completa y adecuada y no tiene el habito de lavado de manos de donde se deduce que no conoce y/o aplica todas las practicas higiénicas Contrariando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Existe una mesa de madera de material sanitario (madera) para dosificación de insumos de proceso Contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Las tuberías (mangueras) utilizadas para la conducción de leche se ubican en el piso Contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El cuarto frío se encuentra sucio y las cortinas del mismo en mal estado fisico Contrariando lo establecido en los numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Cuentan con un termómetro externo para la medición de temperatura, pero no se llevan registros incumpliendo el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
18. El proceso no se realiza en optimas condiciones pues en un área general se realizan todas las actividades de fabricación sin que se prevenga la contaminación cruzada, además no se garantiza limpieza en todas las superficies y el operario no cumple con las practicas higiénicas Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Cuentan con termómetro y manifiestan que se efectúan los controles, mas no presentan registros relacionados con la ejecución de esta actividad Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la de la Resolución 2674 de 2013.
20. No hay secuencia en las operaciones de fabricación, por la ubicación de los equipos y por las demoras derivadas por contar con un solo operario para ejecutar todas las actividades Contrariando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No cuentan con área exclusiva para el empackado del producto Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013 y artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986.

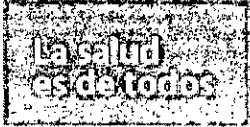


AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”***

22. No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
23. La planta no cuenta con sitio para el descanso del personal. Contrariando lo establecido en el numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
24. No presentan documentación relacionada ni registros sobre manejo y calidad del agua. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No existe identificación de tuberías para agua no potable. Contrariando lo establecido en el numeral 3.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No existe un sistema adecuado para la disposición de las aguas residuales generadas en el proceso. Contrariando lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No cuentan con trampas grasas y/o sólidos. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No presentan programa sobre manejo y disposición de residuos sólidos y no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No existe deposito temporal de residuos sólidos. Contrariando lo establecido en los numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No presentan documentos relacionados con control de plagas. no presentan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No cuentan con dispositivos necesarios para el control de plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No presentan programas ni procedimientos de limpieza y desinfección relacionados con áreas, equipos, superficies y manipuladores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No presentan fichas técnicas de productos ni cuentan con información relacionada con el empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
35. No cuentan con un sitio exclusivo y adecuado para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
36. No existen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
37. Los guantes se encuentran ubicados sobre una mesa de madera sin tener un lugar exclusivo y adecuado para su almacenamiento. Contrariando lo establecido en el numeral 10 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No cuenta con dotación para visitantes. Contrariando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No presentan programa de capacitación ni registros. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Contrariando lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013)
41. Las uniones son en ángulo recto. Contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013)



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”***

42. El techo no es de fácil limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
43. Las ventanas no presentan malla anti insectos. Contrariando lo establecido en el numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
44. Los bombillos no se encuentran protegidos. Contrariando lo establecido en el numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
45. Cuentan con un ventilador que no garantiza adecuado y suficiente flujo de aire. Contrariando lo establecido en el numeral 8.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
46. No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas. Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
47. La planta no cuenta con registros que permitan trazabilidad de materias primas, insumos y productos. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
48. No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
49. No presentan registros de control de las condiciones de transporte. Contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
50. No presentan información relacionada con materias primas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
51. El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad. Contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
52. No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
53. No presentan programa de calibración ni registros relacionados con el mismo. Contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
54. La planta no presenta soportes que permiten evidenciar que contrata los servicios de laboratorio. Contrariando lo establecido en el Artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

2. Fabricar y etiquetar el producto “QUESO FRESCO, DOBLE CREMA SEMI DURO, marca LÁCTEOS LA FINCA, peso neto 2500 g, empacado en bolsa de polietileno litografiada.”; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y consignados en el acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 09 de mayo de 2017 así:

1. El nombre no declara la clase del queso según el contenido de grasa. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 43 de la Resolución 2310 de 1986, modificado por el artículo 1 de la Resolución 1804 de 1989.
2. Los ingredientes no se declaran en orden decreciente. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.2.1 literal b) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Se declara “gr”, sin esta una unidad del sistema métrico. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara la palabra Lote o la letra L. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

3. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto “QUESO FRESCO, DOBLE CREMA SEMI DURO, marca LÁCTEOS LA FINCA, peso neto 2500 g, empacado en bolsa de polietileno litografiada” declarando el registro sanitario RSAN02110411, en el cual no se encuentra amparado como fabricante, constituyéndose en un alimento fraudulento. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"**

artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículos: 1; 6 numerales 2.1, 2.2, 2.3, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.5, 4.1, 4.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; 7 numerales 1.2, 1.3, 1.4, 2.2, 3.1, 4.2, 7.3, 8.2; 9 numerales 1, 2, 3 y 12; 10 numerales 3 y 4; 13; 14 numerales 4, 10 y 14; 16 numeral 2; 18 numerales 1, 2, 4 y 5; 19 numerales 1, 2 y 3; 20 numeral 1; 21; 22 numerales 1, 2 y 3; 23; 24; 25; 26 numerales 1, 2, 3 y 4; 28 numerales 6 y 7; 19 numerales 1, 2 y 3; 37 y 47.

Resolución 3168 de 2015: Artículo 1.

Resolución 5109 de 2005: Artículos: 5 numerales 5.1.1, 5.2.1 literal b), 5.3.1, 5.5.1, 5.2.2.

Resolución 1804 de 1989: Artículo 1.

Resolución 2310 de 1986: Artículos: 87 párrafo 2 y 108.

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos contra de en contra del señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

1. Fabricar y/o procesar derivados lácteos (queso doble crema); sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el día 09 de mayo de 2017, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

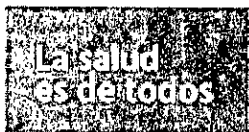
1. La edificación presenta ventanas que comunican al exterior sin protección, existen espacios abiertos entre pared y techo, la puerta de acceso tiene aberturas entre esta y el piso Contrariando lo establecido en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. La planta cuenta únicamente con un área general en donde se desarrollan todas las actividades de procesamiento de queso fresco (doble crema) desde la recepción de leche, hasta el procesamiento, empaque y almacenamiento de queso de tal forma que no se evita la contaminación cruzada. No existe señalización Contrariando lo establecido en los numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. La planta no cuenta con un área o sector técnicamente aislado de las demás áreas para efectuar el envasado de los derivados lácteos como lo establecido en el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013 y artículos 87 y 108 de la Resolución 2310 de 1986.
4. No realizan control de color residual ni presentan registros de laboratorio que permitan identificar que el agua es potable Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020001058
(5 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"***

5. Cuentan con un tanque de almacenamiento de agua pero este se encuentra sin protección ni identificación. adicionalmente no se encuentra conectado a la red de suministro de agua de la planta Contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia mal manejo del suero generado del proceso, este se derrama en el piso Contrariando lo establecido en el numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. En el área de proceso hay existencia de moscos Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia techos, paredes, ventanas, puertas, cuarto frío en inadecuadas condiciones de limpieza. no se llevan registros Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y parágrafo 2 del artículo 87 Resolución 2310 de 1986.
9. Cuentan con servicio sanitario pero este no posee los elementos de higiene personal necesarios Contrariando lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. La planta no cuenta con lavamanos como lo establece el parágrafo 4, artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986 Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y parágrafo 2 del artículo 87, Resolución 2310 de 1986.
11. No se garantiza lavado de manos debido que no cuentan con lavamanos ni con los elementos necesarios para realizar esta actividad Contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 - numeral 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Pese a que el operario no presenta afecciones en la piel, no presta reconocimiento medico en el cual se pueda identificar la ausencia de enfermedades infectocontagiosas Contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El manipulador no hace uso de dotación completa y adecuada y no tiene el habito de lavado de manos de donde se deduce que no conoce y/o aplica todas las practicas higiénicas Contrariando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Existe una mesa de madera de material sanitario (madera) para dosificación de insumos de proceso Contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Las tuberías (mangueras) utilizadas para la conducción de leche se ubican en el piso Contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El cuarto frío se encuentra sucio y las cortinas del mismo en mal estado físico Contrariando lo establecido en los numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Cuentan con un termómetro externo para la medición de temperatura, pero no se llevan registros incumpliendo el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
18. El proceso no se realiza en optimas condiciones pues en un área general se realizan todas las actividades de fabricación sin que se prevenga la contaminación cruzada, además no se garantiza limpieza en todas las superficies y el operario no cumple con las practicas higiénicas Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Cuentan con termómetro y manifiestan que se efectúan los controles, mas no presentan registros relacionados con la ejecución de esta actividad Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la de la Resolución 2674 de 2013.
20. No hay secuencia en las operaciones de fabricación, por la ubicación de los equipos y por las demoras derivadas por contar con un solo operario para ejecutar todas las actividades Contrariando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No cuentan con área exclusiva para el empackado del producto Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013 y artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986.



Ministerio de Salud

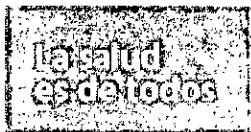
AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914”***

22. No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
23. La planta no cuenta con sitio para el descanso del personal. Contrariando lo establecido en el numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
24. No presentan documentación relacionada ni registros sobre manejo y calidad del agua. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No existe identificación de tuberías para agua no potable. Contrariando lo establecido en el numeral 3.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No existe un sistema adecuado para la disposición de las aguas residuales generadas en el proceso. Contrariando lo establecido en el numeral 4.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No cuentan con trampas grasas y/o sólidos. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No presentan programa sobre manejo y disposición de residuos sólidos y no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No existe deposito temporal de residuos sólidos. Contrariando lo establecido en los numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No presentan documentos relacionados con control de plagas. no presentan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No cuentan con dispositivos necesarios para el control de plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No presentan programas ni procedimientos de limpieza y desinfección relacionados con áreas, equipos, superficies y manipuladores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No presentan fichas técnicas de productos ni cuentan con información relacionada con el empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
35. No cuentan con un sitio exclusivo y adecuado para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
36. No existen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
37. Los guantes se encuentran ubicados sobre una mesa de madera sin tener un lugar exclusivo y adecuado para su almacenamiento. Contrariando lo establecido en el numeral 10 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No cuenta con dotación para visitantes. Contrariando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No presentan programa de capacitación ni registros. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Contrariando lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013)
41. Las uniones son en ángulo recto. Contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013)

Página 25



AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"***

42. El techo no es de fácil limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 43. Las ventanas no presentan malla anti insectos. Contrariando lo establecido en el numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 44. Los bombillos no se encuentran protegidos. Contrariando lo establecido en el numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 45. Cuentan con un ventilador que no garantiza adecuado y suficiente flujo de aire. Contrariando lo establecido en el numeral 8.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 46. No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas. Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
 47. La planta no cuenta con registros que permitan trazabilidad de materias primas, insumos y productos. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 48. No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 49. No presentan registros de control de las condiciones de transporte. Contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
 50. No presentan información relacionada con materias primas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 51. El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad. Contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 52. No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 53. No presentan programa de calibración ni registros relacionados con el mismo. Contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 54. La planta no presenta soportes que permiten evidenciar que contrata los servicios de laboratorio. Contrariando lo establecido en el Artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Fabricar y etiquetar el producto "QUESO FRESCO, DOBLE CREMA SEMI DURO, marca LÁCTEOS LA FINCA, peso neto 2500 g, empacado en bolsa de polietileno litografiada."; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y consignados en el acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 09 de mayo de 2017 así:
1. El nombre no declara la clase del queso según el contenido de grasa. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 43 de la Resolución 2310 de 1986, modificado por el artículo 1 de la Resolución 1804 de 1989.
 2. Los ingredientes no se declaran en orden decreciente. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.2.1 literal b) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Se declara "gr", sin esta una unidad del sistema métrico. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No se declara la palabra Lote o la letra L. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto "QUESO FRESCO, DOBLE CREMA SEMI DURO, marca LÁCTEOS LA FINCA, peso neto 2500 g, empacado en bolsa de polietileno litografiada" declarando el registro sanitario RSAN02110411, en el cual no se encuentra amparado como fabricante, constituyéndose en un alimento fraudulento. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el



Auto 2020001058

AUTO No. 2020001058

(5 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201605914"***

artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor LUIS ALBERTO TARAPUES CHIRAN, identificado con cédula de ciudadanía No. 87.512.213 y/o su apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

*Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo R.
Revisó: Maria Lina Peña Coneo.*