



La salud es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000170 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:

RESOLUCION	2020004063
PROCESO SANCIONATORIO:	201605838
EN CONTRA DE:	JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO – LACTEOS COLON
FECHA DE EXPEDICIÓN:	4 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución No. 2020004063 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **14 FEB. 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://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.**

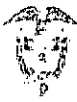
  
**MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO**  
 Coordinador de la Secretaría Técnica  
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 20200004063, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605838.

**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

Proyectó y digitó: Marn  
Grupo: Plantas



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

La Directora de la Responsabilidad de Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605838 adelantado en contra del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, propietario del establecimiento LÁCTEOS COLON, teniendo en cuenta los siguientes:

### ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2019013588 del 5 de noviembre de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201605838 y trasladó cargos contra el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias (folios 35 al 45).
2. Mediante correo electrónico enviado a la dirección: [jyvane2003@hotmail.com](mailto:jyvane2003@hotmail.com) y con oficio No. 0800 PS – 2019051922 con radicados No. 20192056652 y 20192056653 del 6 de noviembre de 2019, se remitió citación al señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019013588 del 5 de noviembre de 2019 (folio 46 al 48).
3. Ante la no comparecencia del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019013588 del 5 de noviembre de 2019, se envió Aviso No. 2019001597 del 15 de noviembre de 2019 (folio 49), el cual fue remitido mediante oficio 0800 PS – 2019053521 con radicados No. 20192059062 y 20192059063 del 15 de noviembre de 2019, y que fue entregado según guía de mensajería URBANEX el 3 de diciembre de 2019, quedando legalmente notificado el 4 de diciembre de 2019 (folios 50 al 53).
4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento al derecho del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la notificación, para que la investigada directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Mediante Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su artículo segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020 inclusive (folios 68 y 69).
6. Vencido el plazo señalado anteriormente, se encuentra que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, no presentó escrito de descargos.
7. Mediante auto No. 2020000403 de fecha 16 de enero de 2020 se inició el término probatorio, dentro del proceso sancionatorio No. 201605838 seguido en contra del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, incorporando las pruebas necesarias y conducentes para el esclarecimiento de los hechos objeto de la presente investigación. (fls. 71 al 73).
8. Con oficio No. OFICIO No. 0800 PS - 2020000901, radicado No. 20202001206 y 20202001207 de fecha 16 de enero de 2020 y mediante correo electrónico enviado a la dirección: [jyvane2003@hotmail.com](mailto:jyvane2003@hotmail.com), se le comunicó al señor JORGE ARMANDO RAMIREZ

Página 1



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

AGUDELO, sobre el inicio del periodo probatorio y el termino para presentar los alegatos de conclusión si así lo consideraba. (Folios 88 al 90).

9. Vencido el término legal señalado, el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, propietario del establecimiento LÁCTEOS COLON no presentó alegatos de conclusión.

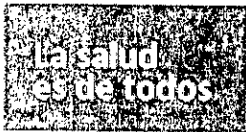
### ESCRITO DE DESCARGOS

El señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, propietario del establecimiento de comercio LACTEOS COLON, no presentó escrito de descargo alguno para ejercer su derecho de defensa y contradicción; por lo anterior no se realizará consideración alguna.

### PRUEBAS

1. Oficio No. 713-0042-17, con radicado No. 17009875 del 30 de enero de 2017, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, en el cual se remitieron las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento LACTEOS COLON (folio 1).
2. Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos, del 23 de enero de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento LACTEOS COLON (folios 3 al 13).
3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 23 de enero de 2017, consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (folios 14 al 18).
4. Oficio No. 7100-0805-17, con radicado No. 17108029 del 13 de octubre de 2017, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, en el cual se remitieron nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento LACTEOS COLON (folio 19).
5. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, del 9 de octubre de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento LACTEOS COLON (folios 20 reverso y 21).
6. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, del 9 de octubre de 2017, consistente en: DECOMISO Y DESNATURALIZACIÓN de materia prima (leche) 200 litros, producto en proceso 30 tortas de queso costeño de 500 gramos, producto terminado 20 bloques de cuajada de 7 kg y DECOMISO Y DESTRUCCION de material de empaque 100 unidades de bolsas de 7 kg. (folios 21 reverso al 23, 25 y 26).
7. Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados Resolución 5109 de 2005, del 9 de octubre de 2017, aplicado al producto "Cuajada Pasteurizada, marca Lácteos Colon, en bolsa litografiada" (folio 23 reverso y 24).
8. Oficio No. 7100-0178-18, con radicado No. 20183002212 del 12 de marzo de 2018, suscrito por el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, en el cual se remitieron nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento LACTEOS COLON (folio 28).
9. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, del 7 de marzo de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento LACTEOS COLON (folios 30 al 32).

Página 2



Agencia de Salud

## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

### ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Obra en el proceso el oficio No. 713-0042-17 radicado bajo el No.17009875, a través del cual el Coordinador Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio LACTEOS COLON, propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, documentos que soportan el presente proceso sancionatorio (Folio 1).

Se evidencia visita realizada por funcionarios de esta autoridad el día 23 de enero de 2017, en las instalaciones del establecimiento de comercio LACTEOS COLON, de propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, en la cual se obtuvo concepto DESFAVORABLE, por encontrarse deficiencias sanitarias relacionadas con las buenas prácticas de manufacturas. Es decir, incumplimientos en cuanto a las instalaciones físicas, condiciones de saneamiento, manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), control de plagas (artrópodos, roedores, aves), limpieza y desinfección, instalaciones sanitarias, prácticas higiénicas y medidas de protección, educación y capacitación, condiciones de proceso de fabricación, equipos y utensilios, requisitos higiénicos de fabricación, envases y embalajes, operaciones de fabricación, operaciones de envasado y empaque, almacenamiento de producto terminado, condiciones de transporte, aseguramiento y control de la calidad – sistema de control, entre otros.

A su vez, en acta de aplicación de medida sanitaria se señala que en consecuencia de lo anteriormente descrito, los profesionales del INVIMA impusieron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL. (Fis. 14 al 18) al establecimiento denominado LACTEOS COLON de propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, teniendo en cuenta que se encontraba afectada la inocuidad de los alimentos que fabricaba.

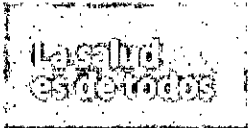
La medida sanitaria se aplicó en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone el artículo 576 de la ley 9 de 1979, este documento es una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria de Buenas prácticas de Manufactura establecidas por parte del investigado,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

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

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

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

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



**RESOLUCIÓN No. 2020004063  
(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

Los referidos documentos son pruebas indiscutibles del incumplimiento a las disposiciones sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas previstas debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución mencionada. Vale advertir que las actas de IVC y aplicación de medida sanitaria, son documentos públicos que gozan de presunción de legalidad, y es realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control y en la que se anotan las condiciones sanitarias que se evidencian durante el desarrollo de la misma.

Posteriormente, mediante oficio N° 7100-0805-17 con radicado 17108029, el Coordinador Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento denominado LACTESOS COLON de propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704.

Por consiguientes, los expertos del Invima el 9 de octubre de 2017, realizaron visita de control sanitario (folios 20 reverso), en las instalaciones del establecimiento de comercio LACTEOS COLON de propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, en donde se evidenció que el investigado no estaba acatando la medida sanitaria impuesta el 23 de enero de 2017, tal y como quedó señalado por los delegados de esta entidad al señalar: "(...) se están realizando en el establecimiento, al no contar con dotación se realiza el ingreso con la dotación personal, en el lugar se encontró una marmita con 200 litros de leche cruda, en el cuarto frío 20 bloques por 7 kg de cuajada empacados en bolsa de polietileno litografiado, continuando con el recorrido se encontró sobre una mesa de acero inoxidable, 30 tortas de 500 g de queso costeño prensados con moldes oxidados; las instalaciones se encuentran con humedad y deteriorada la pintura, lo pisos se encuentran agrietados, la marmita esta con desprendimiento de pintura y agrietamiento de la base. Los moldes se encuentran sucios y con piedra de leche. En la planta se encontró manipuladores con dotación incompleta, portando únicamente peto y botas. En un estante se encontró 100 bolsas litografiadas."

Frente a lo anteriormente descrito y respecto del cargo segubdo, nos encontramos frente a una conducta continuada, lo cual a la luz de la sentencia 2008-0045 de febrero 8 de 2018 del Consejo de Estado- SECCIÓN QUINTA – DESCONGESTIÓN, CP: Rocío Araújo Oñate:

(...)

*Cuando se trata de conductas reiteradas, la caducidad opera en forma independiente y autónoma en relación con cada una de las conductas y la contabilización del término debe realizarse a partir del momento en que cada hecho se produce. El señalamiento de un plazo de caducidad constituye una garantía del debido proceso manifestada en la obligación de adelantar las investigaciones sin dilaciones injustificadas e implica que la potestad sancionatoria no quede indefinidamente abierta, y cumple con el propósito de evitar la paralización del trámite administrativo y garantizar la eficiencia de la administración. Así, en cuanto a la contabilización del término para imponer la sanción, resulta esencial determinar tanto el extremo temporal inicial como el final, con el fin de establecer si la entidad ejerció la potestad disciplinaria dentro del plazo que le concedió el legislador. en este sentido, se estableció que en relación con la conducta reiterada, consistente en la incursión en varias actuaciones homogéneas, esto es, la repetición de un mismo comportamiento contrario a la norma, la caducidad opera en forma independiente y autónoma en relación con cada una de las conductas y la contabilización del término debe realizarse a partir del momento en que cada hecho se produce, sin que sea dable entender la reiteración como un hecho único que permita tomar como extremo inicial el último de los actos que dan lugar al adelantamiento del procedimiento sancionatorio. Con respecto al extremo temporal final, esto es, el momento hasta el cual se extiende la competencia de la administración para la imposición de la sanción se considera que se da con la expedición y notificación del acto inicial..*



RESOLUCIÓN No. 2020004063  
(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

En tal sentido ha dicho el H. Consejo de Estado-Sección Tercera, CP: Rafael E. Ostau de Lafont Pianeta, en Sentencia de 12 de Marzo de 2009:

*"No obstante, conviene poner de presente que los demás cargos carecen de asidero por cuanto el primero, caducidad de la acción, no tuvo lugar por las razones expuestas por el a quo, esto es, que varias de las conductas investigadas y sancionadas eran continuadas (...)*

*En tales circunstancias, es sabido que tratándose de conductas permanentes o continuadas, la caducidad o prescripción de la facultad sancionatoria sólo empieza a correr a partir del momento en que cese la conducta, y respecto de esas conductas no hay prueba en el plenario del momento en que la actora cesó en la ejecución de las mismas". (Subraya fuera de texto).*

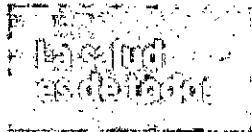
Con lo anterior tenemos que de la visita de Inspección Sanitaria a Fabricas de Alimentos realizada por funcionarios del INVIMA en el establecimiento LACTEOS COLON, al encontrarse una situación sanitaria de incumplimiento parcial y total a la Resolución 2674 de 2013, en cuanto al estado de equipos y utensilios, higiene locativa de la sala de procesamiento, materia prima e insumos, operaciones de fabricación, almacenamiento de producto terminado y aseguramiento y control de calidad, es más que evidente la infracción a la norma más aún cuando los hechos constituyen una conducta continuada que bajo los presupuestos indicados, la vulneración a la norma sanitaria por parte de la sociedad investigada no ha cesado; con lo precedente clara e indiscutiblemente se encontraba y encuentra aún expuesta la salud pública a un riesgo inminente, originado en el incumplimiento de la norma sanitaria determinada para el efecto.

Reiterando, es evidente que las situaciones deficientes en cuanto a condiciones sanitarias se refiere encontradas en el establecimiento LACTEOS COLÓN de propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, no han sido subsanadas en ninguna forma por parte del investigado, dado que no existe prueba siquiera sumaria o conocimiento por parte de esta entidad de que el mismo haya realizado las adecuaciones requeridas para el cumplimiento de la norma, con lo cual es claro que la vigilada continúa en la comisión de la conducta por la cual se investiga según lo consignado.

Así las cosas, esta entidad de control sanitario en la fecha antes referida se vio en la necesidad de aplicar medida sanitaria consistente en decomiso y desnaturalización de materia primas (leche) 200 litros, producto en proceso 30 tortas de queso costeño de 500 g, producto terminado 20 bloques de cuajada de 7 kg. De igual manera aplicó medida sanitaria consistente en decomiso y destrucción de material de empaque 100 und de 7 kg". (Folios 21 reverso al 23, 25 y 26)

Así mismo, en Acta de Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados de fecha 9 de octubre de 2017, realizado al producto: "CUAJADA PASTEURIZADA, marca Lácteos Colón, en bolsa litográfica, se logra evidenciar que el mencionado producto no cumplía con lo exigido en la Resolución 5109 de 2005, por cuanto, no se declara la verdadera naturaleza del alimento, no declara contenido, no declara el nombre del fabricante, no se declara el lote, no se declara la fecha de vencimiento, como tampoco declara el nombre del producto ni el contenido neto, prueba que demuestra los incumplimientos a la norma sanitaria referente a rotulado y/o etiquetado del producto en mención.

Mediante oficio No. 7100-0178-18, con radicado No. 20183002212 del 12 de marzo de 2018, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitieron a la Dirección de responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en el establecimiento LACTEOS COLON (folio 28).



**RESOLUCIÓN No. 2020004063  
(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

Finalmente, en acta de visita de 7 de marzo de 2018 se consigna que el establecimiento de comercio LACTEOS COLON se conserva con deficientes condiciones sanitarias por lo que permanece la medida impuesta el 23 de enero de 2017, consistente en clausura temporal total la cual fue desacatada, tal y como quedó acreditada en acta de 9 de octubre de ese mismo mes y año. Conducta totalmente reprochable ante el ordenamiento jurídico colombiano.

En definitiva, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de diferentes medidas sanitarias de seguridad en diferentes fechas, a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

**ALEGATOS DE CONCLUSIÓN**

Estando dentro del término legal señalado el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, propietario del establecimiento LÁCTEOS COLON no presentó escrito de alegatos.

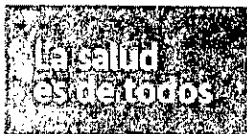
**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

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

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201605756, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 118 del Código General del Proceso conforme lo establecido en el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se contabilizarán los términos teniendo en cuenta los doce (12) días hábiles de suspensión, de manera que los términos para adoptar las actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el trece (13) de enero de 2020.

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



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

### Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

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

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

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)<sup>3</sup>, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

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

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria.

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

<sup>3</sup> [http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2\\_4.pdf](http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf)





## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

### Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"<sup>4</sup>*

(...)

<sup>4</sup> Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de Noviembre de 2016. <[www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf](http://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf)>



RESOLUCIÓN No. 2020004063  
(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

Es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, **etiquetado y/o rotulado** de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

En cuanto al tema relacionado con el cumplimiento de requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, por su parte la materia prima debía contar con la identificación apropiada y pertinente, ajustada a la normatividad y en idioma oficial, para permitir una adecuada utilización de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

Memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.<sup>5</sup>

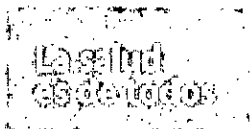
Ha sido claro el Ministerio de Salud y Protección Social, en reiterar que la función del rotulado de alimentos es permitir proporcionar al consumidor, información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible, de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, motivo por el cual se creó la Resolución 5109 de 2005, la cual *"establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano"*.

Del estudio de los documentos que soportan esta investigación, se constata que el investigado fabricaba y rotulaba el producto CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLON", declarando un registro vencido. Al respecto, es preciso indicarle que desarrollar las actividades probadas sin estar amparada en un registro sanitario, se configura una infracción de elevada trascendencia en el ámbito de la salud pública, porque dicho registro garantiza la calidad y naturaleza sanitaria del producto mismo; así respecto al registro sanitario, la Honorable Corte Constitucional en sentencia C-427 de 2000 del 12 de Abril del 2000, Magistrado Ponente: Dr. VLADIMIRO NARANJO MESA, Actor: Néstor Javier González Guatame, indicó sobre su naturaleza:

*"Así se puede ver claramente que el registro de productos ante el INVIMA tiene una doble naturaleza, por un lado constituye una obligación para quienes desean desarrollar determinada actividad económica y, además, es un servicio que garantiza la calidad del producto y por el cual se justifica el cobro de la tasa. De este modo, si la obligación de registro es un mecanismo estatal de control de calidad y, por ello, una limitación de la libertad económica, encaminada en primera medida a la protección del consumidor, es también una certificación sobre la calidad de los productos, en beneficio de su comunidad"* (llamado fuera de texto)

La conducta descrita en precedencia resulta totalmente reprochable teniendo en cuenta que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, fabricó y comercializó sus productos

<sup>5</sup> Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



**RESOLUCIÓN No. 2020004063**

**(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

declarando un registro sanitario vencido, convierte al producto fabricado en un ALIMENTO FRAUDULENTO.

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha 23 de enero de 2017, realizada por los profesionales de este instituto en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, se concluye una clara vulneración a la normatividad sanitaria, en consideración a lo consignado las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 que señalan:

La Resolución 2674 de 2013 señala

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

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

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:

**ACTIVIDAD ACUOSA (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**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 ADULTERADO.** Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

**ALIMENTO ALTERADO.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

**ALIMENTO CONTAMINADO.** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**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 DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

**ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM.** Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

**ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

**ALIMENTO FRAUDULENTO.** Es aquel que:

- Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- 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;
- 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;
- 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.

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



**RESOLUCIÓN No. 2020004063  
(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

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

**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.

**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:

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

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.

**Artículo 11. Estado de salud.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

**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.



Ministerio de Salud

## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el

+alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

**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.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

**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.

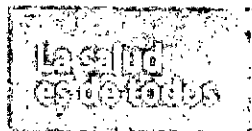
**Artículo 22. Sistema de control.** Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución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

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

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

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus

Página 13



**RESOLUCIÓN No. 2020004063**

**(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

*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.*

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 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria.** *Todo alimento que se expendiera 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.*

(...)

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

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 expendiera 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:*



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

### Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

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 PSA, 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"

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

**ARTÍCULO 5o. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO.** En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

#### 5.1. Nombre del alimento

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

#### 5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

#### 5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".

#### 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.

#### 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación





**RESOLUCIÓN No. 2020004063**

**(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

**5.8 Registro Sanitario**

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 6o. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO.** La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.
2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.
4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

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.
- 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



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

**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.

(...)

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

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

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

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

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL; por lo anterior este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de tasar la sanción respectiva.

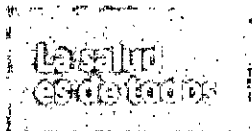
Dentro de las diligencias no se observa que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada.

En cuanto al numeral tercero, no aplica por cuanto consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificada con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados.

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

En cuanto al numeral quinto, se observa que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO., no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo cual este criterio no le es aplicable.

Página 17



**RESOLUCIÓN No. 2020004063**

**(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, no acreditó cumplimiento alguno a la normatividad sanitaria señalada en la Resolución 2674 de 2013, por lo contrario, se evidencian reiterados incumplimientos a las normas sanitarias; por lo anterior este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de tasar la sanción respectiva.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente. Si aplica, toda vez que se evidenció, que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO no acató la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL impuesta el 23 de enero de 2017.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO investigado, no aceptó expresamente la infracción, antes de proferirse el respectivo auto de pruebas.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en eminente riesgo la salud pública de los consumidores.

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

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

**"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio.** La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

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

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

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

(...)

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad y proporcionalidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá al señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No.



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

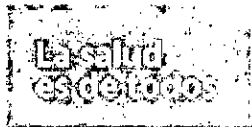
6.406.704, sanción pecuniaria consistente en multa de **VEINTE (20)** salarios mínimos **mensuales** legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

### CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con Cédula de ciudadanía No. 6.406.704, en calidad de propietario del establecimiento denominado LÁCTEOS COLÓN, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes al:

1. Fabricar y/o procesar productos derivados lácteos, tales como yogurt, cuajada y queso campesino; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el día 23 de enero de 2017, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

1. Se observa objetos en desuso en los alrededores de la planta, contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Aunque cuenta con programa y procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no se ejecutan conforme a lo previsto, tampoco se llevan registros, no se da garantía de la posibilidad del agua, no hay control diario de cloro residual ni se llevan registros, Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6, y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia la presencia de moscas en la sala de proceso, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, De la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa algunos utensilios y moldes con deficiente limpieza, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
5. Los servicios sanitarios se encuentran con deficiente limpieza, no se cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal, contrariando lo establecido en los numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con reconocimientos médicos de los manipuladores, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
7. La planta no 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 estos exclusivos para este propósito. Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el parágrafo 4 artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.
8. Los manipuladores cuentan con dotación incompleta no utilizan mallas para recubrir cabello ni tapabocas, Contrariando lo establecido en los numerales 5 y 6 del artículo 14, De la Resolución 2674 de 2013.
9. No se da garantía de lavado y desinfección de manos cuando sea necesario dado que no cuentan con lavamanos en las áreas de procesos en lugar cercano, contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 numeral 3 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.



**RESOLUCIÓN No. 2020004063**

**(4 de Febrero de 2020)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838**

10. Los manipuladores no conocen ni cumplen algunas prácticas higiénicas, ya que se observa uso de dotación incompleta, tampoco se presenta registros de capacitación; contrariando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
  11. No presenta procedimientos ni registros para el control de materias primas e insumos, contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
  12. En las etapas de fabricación, no se garantiza condiciones sanitarias optimas que permitan garantizar la protección y conservación del alimento, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
  13. No se ha establecido claramente los controles de calidad requeridos para materias primas únicamente se realiza la prueba de alcohol y densidad de la leche, no se realiza otras pruebas de plataforma para verificar la calidad de leche cruda. Contrariando lo establecido en el artículo 25 del decreto 616 de 2006.
  14. En las etapas de fabricación no se garantiza condiciones sanitarias optimas; contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
  15. No se mide ni se llevan registros de las variables críticas del proceso; contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
  16. El área de empaque no es técnicamente aislada; contrariando lo establecido en el artículo 108 de la resolución 2310 de 1986.
  17. No se cuenta con plan de muestreo; contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22, de la Resolución 2674 de 2013.
  18. La planta presenta el plan de saneamiento básico documentado, sin embargo este no se ha implementado, algunos programas se encuentran incompletos y no se llevan los respectivos registros Contrariando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Elaborar y/o procesar derivados lácteos tales como yogurt, cuajada y queso campesino, sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura al no acatar la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, impuesta por los profesionales del INVIMA el 23 de enero de 2017; verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de IVC de fecha 09 de octubre de 2017. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.
  3. Fabricar y etiquetar el producto "CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLÓN, en bolsa 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 protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 09 de octubre de 2017 así:
    1. No se declara la verdadera naturaleza del alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
    2. No declara contenido. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
    3. No declara el nombre del fabricante. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



## RESOLUCIÓN No. 2020004063

(4 de Febrero de 2020)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605838

4. No se declara el lote. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  5. No se declara la fecha de vencimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.6.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  6. No declara el nombre del producto ni el contenido neto. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto "CUAJADA PASTEURIZADA, marca LÁCTEOS COLÓN" declarando el registro sanitario RSAYP02100199, el cual se encuentra vencido desde el 12 de junio de 2009, constituyéndose en un alimento fraudulento. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 y 47 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

### RESUELVE

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer al señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704, sanción consistente en MULTA de **VEINTE (20)** salarios mínimos legales MENSUALES vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto, recursos propios a nombre del INVIMA.

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

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Notificar personalmente al señor JORGE ARMANDO RAMIREZ AGUDELO identificado con cédula de ciudadanía No. 6.406.704 y/o a su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

### NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

*M. Margarita Jaramillo P.*

**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Aracelis Rosa Munive Rohenes  
Revisó: Marias Lina Peña Coneo