



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000223 De 24 de Febrero de 2020

El Coordinador del Grupo 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:

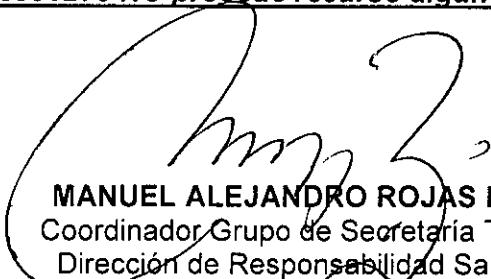
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020001278
PROCESO SANCIONATORIO	201606597
EN CONTRA DE:	EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON - COLACTAMARA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	14 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **26 FEB. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el auto No. 2020001278 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (15) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2020001278 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606597.

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

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

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez
 Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
 Grupo: PBA



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

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 contra el señor EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON identificado con cédula de ciudadanía No. 1.094.368.033, en calidad de propietario del establecimiento COLACTAMARA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 711-0765-17, con radicado No. 17080954 del 31 de julio de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON, propietario del establecimiento COLACTAMARA (folio 1).
2. El 28 de julio de 2017, se suscribió Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos, conforme a la visita adelantada al establecimiento COLACTAMARA, propiedad del señor EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON, ubicado en la Carrera 7 No. 9-31 barrio Villanueva, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 4 al 9), por cuanto:

"(...)

1. INSTALACIONES FÍSICAS.

1.3 Se evidencia la puerta de ingreso a producción abierta permanentemente, no cuenta con protección de malla en las ventanas que comunican al exterior, se ubica la tina de cortado frente a la puerta de ingreso sin protección.

1.4 El proceso no es secuencial todo el proceso se realiza en un salón donde realizan todas las actividades productivas, no cuenta con área adecuada para la plataforma de recepción, no cuenta con un área adecuada para realizar envasado.

1.5 Se evidencian paredes con humedad, paredes y pisos en deficientes condiciones de limpieza y desinfección.

1.6 Dentro de las instalaciones se ubica un cuarto adecuado como dormitorio donde se ubica el material de envase.

1.7 No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados.

2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1.1 No existe programa, procedimientos, análisis, (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad de agua.

2.1.2 No se realiza control diario del cloro residual.

2.1.5 No se cuenta con registros de limpieza de los tanques de abastecimiento de agua, el tanque no es de fácil acceso.

2.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

2.2.1 Los residuos líquidos de proceso se vierten directamente al suelo generando focos de contaminación.

2.2.2 Los residuos líquidos de proceso se vierten directamente al suelo generando focos de contaminación, se almacenan sueros en la parte frontal generando malos olores.

2.2.3 No cuenta con trampa grasas, se vierten los residuos directamente a las cañerías

2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

2.3.1 No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.

2.3.2 No existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras.



MINISTERIO DE SALUD

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

2.3.3 Se evidencian acumulación de residuos en el área de proceso, tránsito, parte posterior de la planta.

2.3.4 No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, se evidencia residuos en diferentes áreas de la planta.

2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

2.4.1 No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo.

2.4.2 Se evidencian moscas y salamanquejas en las áreas de proceso.

2.4.3 No existen dispositivos para prevenir el ingreso de plagas en ventanas, calados de ventilación y puertas.

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.1 No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.

2.5.2 Se evidencian áreas, equipos, utensilios con deficiencias de limpieza y desinfección.

2.5.3 Se utilizan soluciones domésticas en labores de limpieza y desinfección, no se tiene claramente definida las concentraciones a utilizar para el desinfectante.

2.5.4 No se tiene un área destinada para su almacenamiento.

2.5.5 Se utilizan esponjas, elementos con cabos en madera, no se utilizan soluciones adecuadas para alimentos.

2.6 INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.1 Los servicios sanitarios no se encuentran dotados, se evidencian deficientes condiciones de limpieza, humedad en paredes.

2.6.2 No Existen vertieres.

2.6.3 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 éstas.

2.6.4 No cuenta con sistema para la desinfección del calzado.

2.6.5 No existe avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

3.1.1 No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios.

3.1.2 Los operarios no cuentan con dotación, se evidencia operarios trabajando en pantalones cortos y chancletas.

3.1.3 Los operarios salen de la planta e ingresan nuevamente.

3.1.4 No se cuenta con lavamanos para realizar el lavado de manos.

3.1.5 Se evidencia operarios sin mallas y tapabocas.

3.1.6 Se evidencian operarios con uñas largas, utilización de manillas.

3.1.7 Se disponen los guantes sobre puertas y equipos.

3.1.8 Se evidencia consumo de alimentos en diferentes áreas de la planta.

3.1.10 No se cuenta con dotación para visitantes.

3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

3.2.1 No 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 no existen registros de capacitación.

3.2.2 No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas.

3.2.3 Se evidencia desorden, operarios sin dotación, consumo de alimentos en diferentes áreas, áreas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección.

4. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.

4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

4.1.1 Los pisos presentan deficiencias de limpieza y desinfección, con residuos líquidos.

4.1.2 Los sifones se encuentran sin rejilla y con acumulación de grasa.



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

- 4.1.3 Las paredes se evidencian con deficiencias de limpieza, presentan humedad las paredes de proceso, cuartos fríos, área de hilado, servicios sanitarios.
- 4.1.4 Las uniones son rectas se evidencian con suciedad.
- 4.1.5 El techo presenta suciedad, se evidencian columnas en madera que no se limpian frecuentemente.
- 4.1.6 Las paredes presentan formación de hongos en paredes del área donde se ubica el cuarto filo y área de proceso.
- 4.1.8 Se evidencian ventanas con acumulación de suciedad y oxidadas.
- 4.1.9 Las ventanas, y aberturas de ventilación no están provistas malla anti-insecto.
- 4.1.10 La iluminación no está en funcionamiento
- 4.1.11 Las lámparas no están protegidas contra ruptura.
- 4.1.12 No existe dispositivos para la remoción de calor.

4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 4.2.1 La pala de hilado, mesa de moldeo y moldes presentan piedra de leche. La paila de hilado presenta deficiencias de limpieza y desinfección.
- 4.2.2 No se cuenta del cumplimiento de todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
- 4.2.4 Se utilizan recipientes para el corte de la cuajada de color oscuro que no facilita su inspección, no se realiza limpieza Y desinfección adecuadas.
- 4.2.6 No se realiza de forma secuencial el proceso, se hacen operaciones de cortado en áreas de ingreso sin protección, el envasado se realiza en la misma área de proceso.
- 4.2.7 No cuentan con equipos de medición para controlar el proceso.
- 4.2.8 El cuarto frío presenta condensación, deficientes condiciones de limpieza, no se registra y controla la temperatura, se evidencia el piso con excesos de residuos líquidos.

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.

5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

- 5.1.1 No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad, no se realiza pruebas de plataforma.
- 5.1.3 No cuentan con controles establecidos, no se inspeccionan.
- 5.1.4 Se evidencian materias primas en contacto con la pared y con el suelo. No se cuenta con área exclusiva para su almacenamiento, se realiza en una zona de tránsito.
- 5.1.5 No se realizan controles a la recepción de la leche, se almacena Insumos en contacto con el suelo.

5.2 ENVASES Y EMBALAJES

- 5.2.2 No se inspeccionan previo a las actividades de envasado, se evidencian envases con humedad, en el área de proceso no se cuentan protegidas.
- 5.2.3 Se almacena el envase en el salón ubicado como dormitorio, las paredes presentan humedad y formación de hongos.

5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

- 5.3.1 Se evidencian áreas y equipos en deficientes condiciones de limpieza, no se cuentan con dotación para el personal, el área de proceso tiene comunicación con la vivienda. No se cuenta con acceso a lavamanos. No cuentan con separación física entre las diferentes áreas, proceso, servicio sanitarios, áreas de tránsito.
- 5.3.2 No se realizan controles para la recepción de la leche, igualmente durante el proceso no se establece ningún control.
- 5.3.3 Se evidencian retrasos entre el corte de la cuajada y el hilado, se deja producto moldeado en reposo en las áreas de producción.
- 5.3.4 No se cuenta con área para el lavado de equipos e instrumentos
- 5.3.6 Se cuenta con un cuarto habilitado como dormitorio, en este lugar se almacenan los envases.
- 5.3.7 No se cuenta con las áreas necesarias para la elaboración de alimentos, no cuenta separación física completa entre las diferentes áreas. No hay área adecuada para envasado, no cuenta con área de lavado, no hay área para almacenamiento de envases y materias primas.

5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

- 5.4.1 Se realiza el envasado en áreas de proceso, no se cuenta con separación física completa de áreas sucias, se evidencian elementos en desuso en estas áreas. Los operarios no cuentan con dotación. Las áreas presentan deficientes condiciones de limpieza y desinfección.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

5.4.2 Ver anexo para queso fresco semigraso semiduro marca lácteos la delicia por 2500 g.

5.4.3 No se cuenta con registros para realizar trazabilidad, no se identifica el material de envase.

5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO.

5.5.1 No se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.

5.5.2 El cuarto de almacenamiento de producto terminado presenta deficientes condiciones de limpieza y desinfección, los condensados se vierten al suelo.

5.5.3 El cuarto frío empleado para el almacenamiento presenta condensación, excesos de residuos líquidos en el suelo.

5.5.4 Se ubican en canastillas que ubican directamente contra el suelo.

5.5.5 No se cuenta con área identificada para devoluciones, no se llevan registros.

5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE

5.6.1 No se llevan registros de control de vehículos.

6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1 No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.

6.1.2 No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos.

6.1.3 No se cuenta con planes de muestreo.

6.1.4 Los procesos de producción y control de calidad NO están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso.

6.1.5 No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos.

6.1.6 No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.

6.2 LABORATORIO

6.2.2 No cuenta con acceso a los servicios de un laboratorio.

(...)”.

3. En la misma diligencia, los funcionarios procedieron a llevar a cabo el Protocolo de Evaluación de Rotulado para Alimentos Envasados, al producto al producto "QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MARCA LACTEOS LA DELICIA POR 2500 g"; en el cual se evidenciaron los siguientes incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (folios 10 y 11):

(...)

4.2 Expresa datos de nutrición y no ajusta a lo definido en la resolución 333 de 2011 ver anexo.

5.2 No expresa el suero ácido y el estabilizante citrato de sodio. Expresa conservante, expresa que contiene cultivo láctico.

5.4 No expresa fabricado por seguido de la razón social. Expresa ubicación en el municipio de Tame – Arauca.

5.8 Expresa registro sanitario, RSAY0216515 que corresponde a un establecimiento de Tame Arauca.

Art. 13

5.2.3 No declaran el aditivo citrato de sodio, con la expresión estabilizante.

(...)

4. También el 28 de julio de 2017, se adelantó protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados, al producto "QUESO



La salud
es de todos

Ministerio

AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MARCA LACTEOS LA DELICIA POR 2500 g”, en el se señaló (folios 12 al 14):

“(…)

2. No expresa cantidad por porción en gramos, no expresa las (sic) unidades caseras.
4. La información no se expresa en recuadro, en color contrastante con el fondo.
5. No declara los nutrientes obligatorios, no se utiliza los formatos de la tabla de acuerdo a la resolución 333 de 2011.
6. Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional NO tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros.

(…)

5. Como consecuencia de lo anterior, el 28 de julio de 2017, los funcionarios del Invima procedieron a aplicar la Medida Sanitaria consistente en: “CONGELACION DE 145 KILOS DE MATERIAL DE ENVASE PASO PARA QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MARCA LACTEOS LA DELICIA REGISTRO SANITARIO RSAY0216515”, señalando lo siguiente (folios 15 y 16):

“(…)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Dentro del desarrollo de la visita se realiza seguimiento al envase para queso fresco semigraso semiduro por 2500 gramos lácteos La Delicia. El envase incumple en: no expresa el suero ácido y el estabilizante citrato de sodio. Expresa conservante, expresa que contiene cultivo láctico. No expresa fabricado por seguido de la razón social. Expresa ubicación en el municipio de Tame – Arauca no en Tamara – Casanare; expresa registro sanitario RSAY0216515 que corresponde a un establecimiento de Tame Arauca; no declaran el aditivo citrato de sodio, con la expresión estabilizante incumpliendo lo definido en la resolución 5109 de 2005 numerales 4.5, 5.2, 5.4, 5.8, 6, 5.2.3 teniendo en cuenta lo anterior se procede a tomar medida sanitaria de seguridad consistente congelación de 145 kilos de material de envase paso para queso fresco semigraso semiduro marca lácteos La Delicia registro sanitario RSAY0216515. El material se deja bajo custodia del responsable del establecimiento.

(…)

6. Además de lo anterior, en la misma fecha los funcionarios del Invima procedieron a aplicar la Medida Sanitaria consistente en: “SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJO Y DESTRUCCIÓN DE 90 KILOS DE QUESO ENVASADO CON LA MARCA LACTEOS LA DELICIA 36 UNIDADES, 50 KILOS QUESO EN MOLDES, EN ENFRIAMIENTO, SIN ENVASE, 240 KILOS DE CUAJADA EN PROCESO”, señalando lo siguiente (folios 18 y 19):

“(…)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

1. Se generan olores desagradables producto de la disposición de los residuos líquidos y el manejo de los sueros en la parte frontal de la planta. Incumpliendo numeral 1.2 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidencia la puerta de ingreso a producción abierta permanentemente, no cuenta con protección de malla en las ventanas que comunican al exterior, se ubica la tina de cortado



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

- frente a la puerta de ingreso sin protección. Incumpliendo numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
3. Dentro de las instalaciones se ubica un cuarto adecuado como dormitorio donde se ubica el almacenamiento del material de envase. Incumpliendo numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 4. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados. Incumpliendo numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 5. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, No se realiza control diario del cloro residual. Incumpliendo numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
 6. Los residuos líquidos de proceso se vierten directamente al suelo generando focos de contaminación, se almacenan sueros en la parte frontal generando malos olores. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
 7. No cuenta con trampa grasas, se vierten los residuos directamente a las cañerías. Incumpliendo numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidencian acumulación de residuos en el área de proceso transito parte posterior de la planta. Incumpliendo numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 9. Se evidencian moscas y salamanqueas en las áreas de proceso, No existen dispositivos para prevenir el ingreso de plagas en ventanas, calados de ventilación y puertas. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
 10. Se evidencian áreas, equipos, utensilios con deficiencias de limpieza y desinfección, Se utilizan soluciones domesticas en labores de limpieza y desinfección, no se tiene claramente definida las concentraciones a utilizar para el desinfectante. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.
 11. Los servicios sanitarios no se encuentran dotados, se evidencian deficientes condiciones de limpieza humedad en paredes. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 12. No Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros. Incumpliendo numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 13. 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 éstas. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 14. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios. Incumpliendo artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
 15. Los operarios no cuentan con dotación, se evidencia operarios trabajando en pantalones cortos y chanquetas. Incumpliendo numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
 16. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios no existen registros de capacitación. Incumpliendo Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
 17. Las paredes se evidencian con deficiencias de limpieza, presentan humedad y formación de hongos las paredes de proceso, cuartos fríos, área de hilado, servicios sanitarios. Incumpliendo numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
 18. Las lámparas no están protegidas contra ruptura. Incumpliendo numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
 19. La pala de hilado, mesa de moldeo y moldes presentan piedra de leche. La paila de hilado presenta deficiencias de limpieza y desinfección. Incumpliendo artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
 20. El cuarto frío presenta condensación deficientes condiciones de limpieza, no se registra y controla la temperatura, se evidencia el piso con excesos de residuos líquidos. Incumpliendo numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 – numeral 3 del artículo 10 Resolución 2674 de 2013.
 21. Se almacena el envase en el salón ubicado como dormitorio, las paredes presentan humedad y formación de hongos. Incumpliendo Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17.
 22. No se realizan controles para la recepción de la leche, igualmente durante el proceso no se establece ningún control. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

23. No se cuenta con las áreas necesarias para la elaboración de alimentos, no cuenta separación física completa entre las diferentes áreas. No hay área adecuada para envasado, no cuenta con área de lavado no hay área para almacenamiento de envases y materias primas. Incumpliendo numeral 1 del artículo 20 Resolución 2674 de 2013.
24. No se cuenta con un área de envasado exclusiva para este fin. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19 Resolución 2674 de 2013.
25. No se cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

(...)”

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979 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.

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 24. 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.*

Página 7



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

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.

(...)

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.

(...)

La Resolución 2674 de 2013, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, establece:

“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.

Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cármicos Comestibles y Derivados Cármicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.”.

Sobre el caso en particular que se investiga en la presente actuación administrativa, la norma ibídem, precisa:

“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. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

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



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

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 consume de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

4. DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS.

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. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

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.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tal como servicios sanitarios y vestidor, 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.

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. PISOS Y DRENAJES

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



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

7. ILUMINACION

7.3. Las lámparas, accesorios y otras medias 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.

Artículo 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las

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

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

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

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las



AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

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.

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

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

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

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

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

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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:



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

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

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

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

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.

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

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

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

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 variaran 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



AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

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 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 ya disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínima 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 expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

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 para 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.

(...)"

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



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

ARTÍCULO 1. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

(...)

ARTÍCULO 4. Requisitos generales. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

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:

a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;

b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;

c) Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

5.2. Lista de ingredientes

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

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

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

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

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

e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: “INGREDIENTES DEL



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA”.

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el parágrafo del presente artículo.

Quando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

- a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y
- b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:
- c)

**TABLA 1
Nombres genéricos correspondientes a ingredientes**

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado".
Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.	"Carne de aves de corral".
Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	"Queso".



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.
Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.	"Goma base".
Sacarosa	"Azúcar".
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	"Dextrosa" o "glucosa".
Todos los tipos de caseinatos.	"Caseinatos".
Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.	"Manteca de cacao".
Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	"Frutas confitadas".

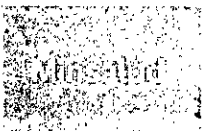
d) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Acentuador de sabor. | 16. Espumante. |
| 2. Acidulante (ácido). | 17. Estabilizante o Estabilizador. |
| 3. Agente aglutinante. | 18. Gasificante. |
| 4. Antiaglutinante. | 19. Gelificante. |
| 5. Anticompactante. | 20. Humectante. |
| 6. Antiespumante. | 21. Antihumectante. |
| 7. Antioxidante. | 22. Incrementador del volumen o leudante. |
| 8. Aromatizante. | 23. Propelente. |
| 9. Blanqueador. | 24. Regulador de la acidez o alcalinizante. |
| 10. Colorante natural o artificial. | 25. Sal emulsionante o sal emulsificante. |
| 11. Clarificante. | 26. Sustancia conservadora o conservante. |
| 12. Edulcorante natural o artificial. | 27. Sustancia de retención del color. |
| 13. Emulsionante o Emulsificante. | 28. Sustancia para el tratamiento de las harinas. |
| 14. Enzimas. | 29. Sustancia para el glaseado. |
| 15. Espesante. | 30. Secuestrante; |

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).
2. Almidón(es) modificado(s).



"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: **"FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA"**.

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el parágrafo del presente artículo.

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

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".

5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

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.

(...)"

Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano", reza:

"(...)

ARTÍCULO 5. PRINCIPIOS. El rotulado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de los siguientes principios:



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

5.3 La información que se facilite a los consumidores en la declaración de nutrientes deberá ser veraz y tendrá por objeto suministrar un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento y, que se considera, son de importancia nutricional. Esta información no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien, deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

ARTÍCULO 6. PROHIBICIONES. En el rotulado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:

6.1 De propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a partir de alimentos ordinarios o comunes no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos o que son menos benéficos.

ARTÍCULO 8. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

8.4.2 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto.

Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

(...)

CAPÍTULO VII.

ESPECIFICACIONES Y FORMATOS DE LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

ARTÍCULO 26. ESPECIFICACIONES DE LA TABLA DE INFORMACIÓN

NUTRICIONAL. La tabla de Información Nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:

26.1 Condiciones generales.

26.1.1. La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.

26.1.2 La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.

26.1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible. Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización.

26.1.4 El tipo de letra de la Información Nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura.

26.1.5 La información sobre energía, nutrientes y tamaño de las porciones puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo III del presente reglamento.



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

26.2 Condiciones específicas

26.2.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 8 puntos.

26.2.2 El tamaño de la porción debe declararse como: "Tamaño de la porción" o "porción" y aparecer debajo o inmediatamente después del título "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" según el formato utilizado, usando el tipo de letra Arial o Helvética, con un tamaño mínimo de 5 puntos e incluir los siguientes elementos, de conformidad con lo especificado en el Capítulo III del presente reglamento:

a) El tamaño de la porción debe ir en medidas caseras seguido de la cantidad en unidades del sistema internacional entre paréntesis; b) El número de porciones por envase, que deberá declararse debajo o enseguida del título "Tamaño de la Porción" o "Porción". Esta declaración no se requiere para envases que contienen una sola porción.

26.2.3 El título "Cantidad por Porción" debe declararse como: "cantidad por porción" o "cantidad por ración", debajo o seguido de "porciones por envase", utilizando el tipo de letra legible, en un tamaño mínimo de 5 puntos.

26.2.4 La información sobre energía, valor energético o calorías debe declararse conforme se establece en el artículo 9o del presente reglamento, debajo o seguido del título "cantidad por porción" o "cantidad por ración" utilizando Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. Esta información debe declararse en una misma línea con suficiente espacio para distinguir fácilmente entre calorías y calorías de grasa cuando corresponda. Sin embargo, si se declaran las calorías de grasas saturadas, la declaración de calorías puede aparecer en columna, bajo el título calorías, seguida por calorías de grasa y calorías de grasa saturada en forma de sangría.

26.2.5 La declaración del porcentaje de valor diario indica el aporte que un determinado nutriente presente en el alimento, hace a dicho valor diario, expresado en porcentaje. El título % de Valor Diario debe declararse como: "Valor Diario", "% del Valor Diario", "Porcentaje del Valor Diario" o "% VD", seguida por un asterisco, usando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos y estar ubicado de manera tal que la lista de los nombres y las cantidades de los nutrientes aparezcan a la izquierda y debajo del título.

26.2.6 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos o "mg" para miligramos. El porcentaje de valor diario correspondiente debe aparecer a la derecha del nutriente respecto del cual se declara, en una columna alineada bajo el título indicado en el numeral 26.2.5 utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total. La declaración de fibra dietaria y azúcares debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaria. Si se declara potasio, su información debe aparecer inmediatamente debajo de la de sodio, con el porcentaje de valor diario alineado en la columna.

26.2.7 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse horizontalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. Si se declaran más de cuatro vitaminas o minerales, la información debe aparecer verticalmente indicando los porcentajes bajo la columna titulada "% Valor Diario".

26.2.8 Debajo de la declaración de vitaminas y minerales debe aparecer una declaración precedida por un asterisco, que indique que los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta diaria de 2.000 calorías, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 4 puntos.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

26.2.9 Opcionalmente, a continuación, o debajo de la declaración a que se refiere el numeral 26.2.8 del artículo 26 del presente reglamento, se debe incluir utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 4 puntos, la tabla de valores de referencia grasa total, grasa saturada, colesterol, sodio, carbohidratos totales y fibra dietaria, para una dieta de 2.000 calorías y 2500 calorías, tal como se indica a continuación, precedida del texto: “Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten”:

TABLA No 4

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400 mg	2,400 mg
Carbohidratos totales		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Igualmente, debajo de la anterior tabla se podrá incluir la información de equivalencias calóricas por gramo de grasa, carbohidratos y proteína, tal como se indica a continuación:

Calorías por gramo:

-- Grasa 9 -- Carbohidratos 4 -- Proteína 4

26.2.10 Los títulos “Información Nutricional”, “cantidad por porción”, “porcentaje del valor diario” o sus términos equivalentes permitidos, y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, colesterol, sodio, carbohidratos totales y proteína y sus porcentajes de valor diario, deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes.

(...)

ARTÍCULO 27. PRESENTACIÓN GRÁFICA DE LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

Para efectos de dar la aplicación en lo dispuesto en el artículo 26 del presente reglamento, la tabla de Información Nutricional se ha distribuido en los segmentos A, B, C, D y E, como se muestra en la figura 1, cada uno de los cuales debe contener la información correspondiente señalada en los subnumerales 26.2.1 a 26.2.9, tal como se indica a continuación: Segmento A: 26.2.1 y 26.2.2; Segmento B: 26.2.3 y 26.2.4; Segmento C: 26.2.5 y 26.2.6; Segmento D: 26.2.7 y 26.2.8; Segmento E: 26.2.9.

PARÁGRAFO. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los formatos tabular y lineal, señalados en el artículo 29 del presente reglamento.

ARTÍCULO 28. FORMATOS DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:

- a) Vertical estándar;
- b) Con declaración lateral;
- c) Con declaración dual;
- d) Simplificado;
- e) Tabular y lineal.

ARTÍCULO 29. ESPECIFICACIONES DE LOS FORMATOS DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional, establecidos en el artículo 28 del presente reglamento técnico:

29.1 **Formato vertical estándar.** El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 26 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001278

(14 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.

FIGURA 1

Formato vertical estándar

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.2 Formato con declaración lateral. El formato con declaración lateral se puede utilizar cuando el espacio debajo de la información de vitaminas y minerales no es suficiente para incluir el valor diario y la información sobre conversiones calóricas. En este caso, tal información puede quedar ubicada a la derecha de la información nutricional, como se muestra en el ejemplo de la Figura 2.

FIGURA 2

Formato con declaración lateral

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.3 Formato con declaración dual. El formato con declaración dual puede ser usado para dos o más formas del mismo alimento, por ejemplo, "tal como se compra" o "preparado", para una combinación común de alimentos (adición de otro ingrediente), para diferentes unidades (una rebanada de pan o por 100 gramos), o para dos o más grupos poblacionales con diferentes valores diarios de referencia.

El formato dual debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar como se muestra en el ejemplo de la figura 3, y cumplirá las siguientes especificaciones:

a) La declaración dual debe dar igual relevancia a ambos grupos de valores y la información debe ser congruente con las especificaciones de la tabla de Información Nutricional señaladas en el presente capítulo;

b) Después del título "Cantidad por porción" deben aparecer dos o más columnas con títulos describiendo clara y exactamente las formas del alimento, las combinaciones de alimentos, las unidades o los Valores de referencia correspondientes a los grupos que se declaran. La columna de la izquierda debe representar al alimento tal como se encuentra envasado, conforme a los requisitos para los tamaños de las porciones;

c) Las declaraciones duales de nutrientes deben ser presentadas tal y como se especifica para las declaraciones de nutrientes en el formato vertical estándar;

d) La información cuantitativa por peso (gramos y miligramos) debe ser especificada para el producto tal como este se encuentra envasado y cumpliendo con lo establecido para los tamaños de las porciones. Adicionalmente se puede incluir información cuantitativa por peso, para otras formas del producto, en este caso, tal información debe aparecer adyacente a las declaraciones obligatorias (gramos y miligramos). Si esta información adicional se presenta al lado de las declaraciones obligatorias de gramos y miligramos, debe ser declarada incluyendo todos los nutrientes en la lista, y colocada inmediatamente después de la información obligatoria, separada de ella por el uso de coma. La información no puede aparecer en una columna separada.

FIGURA 3

Formato con declaración dual

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.4 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Para este efecto "cantidad no significativa" o "no es fuente significativa", se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una "cantidad no significativa o no es fuente significativa" se interpreta como "menos de 1 gramo".

El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 4, e incluir:

a) La siguiente información:

– Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína y sodio.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

- Calorías de la grasa y cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas.
- Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento;

b) La frase "No es fuente significativa de...". (Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional;

c) La declaración "los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías", precedida de un asterisco y debajo de la frase indicada en el literal a) de este numeral del presente reglamento.

FIGURA 4

Formato simplificado

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.5 Formatos tabular y lineal. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 258 cm².

29.5.1 Formato tabular. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la Figura 5.

FIGURA 5

Formato tabular

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.5.2 Formato lineal

El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible incluir en la etiqueta el formato tabular. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. En este formato, el porcentaje de Valor Diario (% VD) debe declararse entre paréntesis, después del nutriente respectivo utilizando las abreviaturas permitidas, como se muestra en la figura 6. En la parte inferior de la tabla, debe aparecer precedida por un asterisco la nota "Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías".

FIGURA 6

Formato Lineal

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.6 Formatos:

29.6.1 Alimentos para niños menores de 2 años de edad

FIGURA 7

Formato Alimentos para niños menores de 2 Años de Edad

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.6.2 Alimentos para niños menores de 4 Años de Edad

FIGURA 8

Formato Alimentos para niños menores de 4 Años de Edad

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

ARTÍCULO 30. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA CASOS ESPECIALES. La Tabla de Información Nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales, deben cumplir las siguientes especificaciones:

30.1 Productos surtidos

- Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior, o que contienen un surtido del mismo producto, ambos destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público;
- Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional;



La salud
es de todos

AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

c) Cuando ingredientes o alimentos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los coma al mismo tiempo, la información nutricional por porción debe ser especificada para cada ingrediente o para su mezcla.

30.2 Paquetes múltiples

Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente, contenido en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la Información Nutricional por porción debe ser especificada para cada alimento en un lugar claramente visible al consumidor.

30.3 Alimentos con ingredientes adicionales

Si un alimento es comúnmente combinado con otros ingredientes, o es cocinado o preparado de cualquier otra manera antes de su consumo, puede usar la tabla de información nutricional en formato con declaración dual, siempre y cuando se incluya el tipo y las cantidades de los otros ingredientes a ser añadidos, y se indique en la etiqueta en forma clara y prominente la forma específica de cocción o preparación.

30.4 Envases pequeños y pirograbados

Los productos en envases de vidrio genéricos retornables que contengan declaraciones de propiedades nutricionales deben incluir una dirección o número telefónico que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional.

Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para rotulado menor a 77 cm², están exentos de las disposiciones para rotulado nutricional. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.

ARTÍCULO 31. CANTIDADES DE REFERENCIA DE ALIMENTOS NORMALMENTE CONSUMIDAS POR OCASIÓN (PORCIONES DE CONSUMO HABITUAL). Para determinar el tamaño de la porción del alimento que se declare en el rótulo o etiqueta, se establecen las siguientes cantidades de referencia de alimentos normalmente consumidos por ocasión, para alimentos infantiles y alimentos en general, señalados en el anexo que hace parte de la presente resolución.

Para los alimentos cuyas cantidades de referencia no se encuentren establecidas en el anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a las medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos, la porción declarada debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 del 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.



MINISTERIO DE SALUD

**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

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 registrarán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.”.

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:

1. *Amonestación;*
2. *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
3. *Decomiso de productos;*
4. *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
5. *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

(...)”.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON identificado con cédula de ciudadanía No. 1.094.368.033, en calidad de propietario del establecimiento COLACTAMARA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Fabricar, producir y/o elaborar derivados lácteos tales como: QUESO FRESCO, sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario del 28 de julio de 2017, por cuanto:

1. Se generan olores desagradables producto de la disposición de los residuos líquidos y el manejo de los sueros en la parte frontal de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidencia la puerta de ingreso a producción abierta permanentemente, no cuenta con protección de malla en las ventanas que comunican al exterior, se ubica la tina de cortado frente a la puerta de ingreso sin protección. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Dentro de las instalaciones se ubica un cuarto adecuado como dormitorio donde se ubica el almacenamiento del material de envase. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

4. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, No se realiza control diario del cloro residual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Los residuos líquidos de proceso se vierten directamente al suelo generando focos de contaminación, se almacenan sueros en la parte frontal generando malos olores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta con trampa grasas, se vierten los residuos directamente a las cañerías. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencian acumulación de residuos en el área de proceso transito parte posterior de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencian moscas y salamanquejas en las áreas de proceso, No existen dispositivos para prevenir el ingreso de plagas en ventanas, calados de ventilación y puertas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se evidencian áreas, equipos, utensilios con deficiencias de limpieza y desinfección, Se utilizan soluciones domesticas en labores de limpieza y desinfección, no se tiene claramente definida las concentraciones a utilizar para el desinfectante. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Los servicios sanitarios no se encuentran dotados, se evidencian deficientes condiciones de limpieza humedad en paredes. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. No existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. 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 éstas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Los operarios no cuentan con dotación, se evidencia operarios trabajando en pantalones cortos y chancletas. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios no existen registros de capacitación. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 1 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Las paredes se evidencian con deficiencias de limpieza, presentan humedad y formación de hongos las paredes de proceso, cuartos fríos, área de hilado, servicios sanitarios. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las lámparas no están protegidas contra ruptura. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. La pala de hilado, mesa de moldeo y moldes presentan piedra de leche. La paila de hilado presenta deficiencias de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. El cuarto frío presenta condensación deficientes condiciones de limpieza, no se registra y controla la temperatura, se evidencia el piso con excesos de residuos líquidos.



**AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

- Incumpliendo lo dispuesto en el numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se almacena el envase en el salón ubicado como dormitorio, las paredes presentan humedad y formación de hongos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. No se realizan controles para la recepción de la leche, igualmente durante el proceso no se establece ningún control. Incumpliendo lo dispuesto en el numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. No se cuenta con las áreas necesarias para la elaboración de alimentos, no cuenta separación física completa entre las diferentes áreas. No hay área adecuada para envasado, no cuenta con área de lavado no hay área para almacenamiento de envases y materias primas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. No se cuenta con un área de envasado exclusiva para este fin. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 25. No se cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y rotular el producto QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO POR 2500 GRAMOS LACTEOS LA DELICIA, sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 5109 de 2005, por cuanto:
1. Expresa datos de nutrición y no ajusta a lo definido en la resolución 333 de 2011. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No expresa el suero ácido y el estabilizante citrato de sodio. Expresa conservante, expresa que contiene cultivo láctico. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No expresa fabricado por seguido de la razón social. Expresa ubicación en el municipio de Tame – Arauca. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. Expresa registro sanitario, RSAY0216515 que corresponde a un establecimiento de Tame Arauca. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declaran el aditivo citrato de sodio, con la expresión estabilizante. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.2.3 del artículo 13 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Etiquetar y rotular el producto QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO POR 2500 GRAMOS LACTEOS LA DELICIA, sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 333 de 2011, por cuanto:
1. No expresa cantidad por porción en gramos, no expresa las (sic) unidades caseras. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.3 del artículo 5 y numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 333 de 2011.
 2. La información no se expresa en recuadro, en color contrastante con el fondo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 26.1 del artículo 26 de la Resolución 333 de 2011.
 3. No declara los nutrientes obligatorios, no se utiliza los formatos de la tabla de acuerdo a la resolución 333 de 2011. Incumpliendo lo dispuesto en capítulo VII de la Resolución 333 de 2011.
 4. Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional NO tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 8.4.2 numeral 8.4 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.



AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

IV. Fabricar y procesar derivados lácteos, sin contar con Registro Sanitario. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 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.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- Resolución 5109 de 2005: Artículo 4 numeral: 2; Artículo 5 numerales: 5.2; 5.4; 5.8. Artículo 13 numeral 5.2.3.
- Resolución 333 de 2011: Artículo 5 numeral: 5.3; Artículo 6 numeral: 6.1. Artículo 8 numeral 8.4 ordinal 8.4.2. Artículo 26 numeral 26.1. Capítulo VII.
- Resolución 2674 de 2013: Artículo 1. Artículo 6 numerales: 1.2; 2.1; 2.6; 2.7; 2.8; 4.2; 5.2; 5.3; 6.1; 6.2; 6.3. Artículo 7 numerales: 1.2; 1.3; 1.4; 2.1; 7.3. Artículo 9. Artículo 10 numeral: 3. Artículo 11. Artículo 13. Artículo 14 numerales: 2; 9. Artículo 17 numeral: 5. Artículo 18 numerales: 1; 2. Artículo 19 numeral: 1. Artículo 20 numeral: 1. Artículo 22 numeral: 3. Artículo 26. Artículo 26 numerales: 1; 3; 4. Artículo 37.
- Resolución 3168 de 2015: Artículo 1.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio contra el señor EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON identificado con cédula de ciudadanía No. 1.094.368.033, en calidad de propietario del establecimiento COLACTAMARA; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: Formular cargos contra el señor EDWISTTEM EDUARDO TARAZONA RINCON identificado con cédula de ciudadanía No. 1.094.368.033, en calidad de propietario del establecimiento COLACTAMARA; por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, producir y/o elaborar derivados lácteos tales como: QUESO FRESCO, sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario del 28 de julio de 2017, por cuanto:
 1. Se generan olores desagradables producto de la disposición de los residuos líquidos y el manejo de los sueros en la parte frontal de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia la puerta de ingreso a producción abierta permanentemente, no cuenta con protección de malla en las ventanas que comunican al exterior, se ubica la tina de cortado frente a la puerta de ingreso sin protección. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Dentro de las instalaciones se ubica un cuarto adecuado como dormitorio donde se ubica el almacenamiento del material de envase. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, No se realiza control diario del cloro residual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



Resolución

AUTO No. 2020001278

(14 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos"

6. Los residuos líquidos de proceso se vierten directamente al suelo generando focos de contaminación, se almacenan sueros en la parte frontal generando malos olores. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta con trampa grasas, se vierten los residuos directamente a las cañerías. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencian acumulación de residuos en el área de proceso transito parte posterior de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencian moscas y salamanqueas en las áreas de proceso, No existen dispositivos para prevenir el ingreso de plagas en ventanas, calados de ventilación y puertas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se evidencian áreas, equipos, utensilios con deficiencias de limpieza y desinfección, Se utilizan soluciones domesticas en labores de limpieza y desinfección, no se tiene claramente definida las concentraciones a utilizar para el desinfectante. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Los servicios sanitarios no se encuentran dotados, se evidencian deficientes condiciones de limpieza humedad en paredes. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. No Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. 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 éstas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Los operarios no cuentan con dotación, se evidencia operarios trabajando en pantalones cortos y chancletas. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios no existen registros de capacitación. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 1 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Las paredes se evidencian con deficiencias de limpieza, presentan humedad y formación de hongos las paredes de proceso, cuartos fríos, área de hilado, servicios sanitarios. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las lámparas no están protegidas contra ruptura. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. La pala de hilado, mesa de moldeo y moldes presentan piedra de leche. La paila de hilado presenta deficiencias de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. El cuarto frío presenta condensación deficientes condiciones de limpieza, no se registra y controla la temperatura, se evidencia el piso con excesos de residuos líquidos. Incumpliendo lo dispuesto en el numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se almacena el envase en el salón ubicado como dormitorio, las paredes presentan humedad y formación de hongos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

22. No se realizan controles para la recepción de la leche, igualmente durante el proceso no se establece ningún control. Incumpliendo lo dispuesto en el numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. No se cuenta con las áreas necesarias para la elaboración de alimentos, no cuenta separación física completa entre las diferentes áreas. No hay área adecuada para envasado, no cuenta con área de lavado no hay área para almacenamiento de envases y materias primas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. No se cuenta con un área de envasado exclusiva para este fin. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 25. No se cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y rotular el producto QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO POR 2500 GRAMOS LACTEOS LA DELICIA, sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 5109 de 2005, por cuanto:
1. Expresa datos de nutrición y no ajusta a lo definido en la resolución 333 de 2011. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No expresa el suero ácido y el estabilizante citrato de sodio. Expresa conservante, expresa que contiene cultivo láctico. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No expresa fabricado por seguido de la razón social. Expresa ubicación en el municipio de Tame – Arauca. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. Expresa registro sanitario, RSAY0216515 que corresponde a un establecimiento de Tame Arauca. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declaran el aditivo citrato de sodio, con la expresión estabilizante. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.2.3 del artículo 13 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Etiquetar y rotular el producto QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO POR 2500 GRAMOS LACTEOS LA DELICIA, sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 333 de 2011, por cuanto:
1. No expresa cantidad por porción en gramos, no expresa las (sic) unidades caseras. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.3 del artículo 5 y numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 333 de 2011.
 2. La información no se expresa en recuadro, en color contrastante con el fondo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 26.1 del artículo 26 de la Resolución 333 de 2011.
 3. No declara los nutrientes obligatorios, no se utiliza los formatos de la tabla de acuerdo a la resolución 333 de 2011. Incumpliendo lo dispuesto en capítulo VII de la Resolución 333 de 2011.
 4. Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional NO tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros. Incumpliendo lo dispuesto en el ordinal 8.4.2 numeral 8.4 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
- IV. Fabricar y procesar derivados lácteos, sin contar con Registro Sanitario. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 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.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente el presente acto administrativo al señor EDWISTEM EDUARDO TARAZONA RINCON identificado con cédula de ciudadanía No.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001278
(14 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201606597 y se trasladan cargos”

1.094.368.033, o a su apoderado debidamente constituido, conforme a lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por Aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, 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, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana B. Montero R.
Revisó: María Lina Peña C.