



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001415 De 8 de Octubre de 2019

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

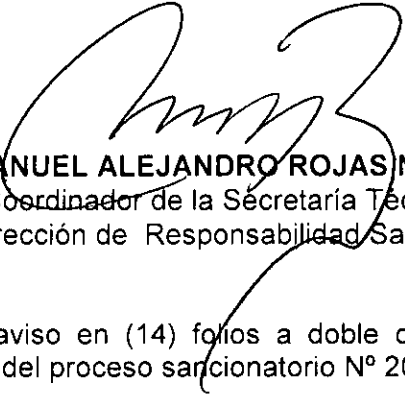
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019012001
PROCESO SANCIONATORIO:	201603780
EN CONTRA DE:	DORIS MARIA QUINTERO – LACTEOS SAN LUIS DE CODAZZI
FECHA DE EXPEDICIÓN:	27 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019012001 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 10 OCT 2019, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (14) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2019012001, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603780.

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

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

Proyectó y digitó: Marn
Grupo: Plantas

Página 1

Oficina Principal:
Administrativo:
www.invima.gov.co


Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

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 la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en calidad de propietaria del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 707-1446-16 radicado bajo el No. 16138828 del 26 de diciembre de 2016, el Coordinador Encargado del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI (folio 1).
2. El día 21 de diciembre de 2016, funcionarios del INVIMA realizaron visita de Inspección Sanitaria al establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI cuya propietaria es la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en la cual se observó la presunta comisión de irregularidades a la normativa sanitaria, por lo que se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE de acuerdo a lo siguientes incumplimientos, 4(folios 4 al 17):

"1.- INSTALACIONES FÍSICAS.

1.1. La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basura) y en buen estado de mantenimiento

1.3. La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes

1.4. La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas

1.7. Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).

2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

2.2.3 Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza.

2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

2.3.2 Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

2.3.5 De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición

2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

2.4.3 Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Página 1



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

- 2.5.1** Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores
2.5.2 Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros
2.5.4 Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

2.6 INSTALACIONES SANITARIAS

- 2.6.1** La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios.
2.6.3 La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.
2.6.4 De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.
2.6.5 Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas.

3. - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- 3.1.1** Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas

4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.

4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

- 4.1.1** Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje.
4.1.3 Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado.
4.1.5 El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio.
4.1.10 La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial).
4.1.11 Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias.
4.1.13 Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.

4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 4.2.2** Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012
4.2.3 Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso.
4.2.4 Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
4.2.5 Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.
4.2.7 Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.).
4.2.8 Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.

5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

5.1.2 Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.

5.1.3 Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

5.1.5 Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.

5.2 ENVASES Y EMBALAJES

5.2.1 Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013

5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.2 Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto.

5.3.7 Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada.

5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.1 El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin.

5.4.2 Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos).

5.4.3 La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario.

5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO.

5.5.4 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.

5.5.5 Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.

5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE

5.6.1 Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso.

5.6.2 Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos".

6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

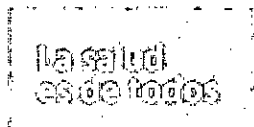
6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1 Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.

6.1.3 Se cuenta con planes de muestreo.

6.1.6 Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros."

3. En la misma diligencia, los funcionarios procedieron a llevar a cabo el protocolo de evaluación de rotulado para alimentos envasados, al producto "Queso Fresco, Semigraso Tipo Mozzarella, Marca: Lácteos San Luis de Codazzi, Bolsa de PEBD de 2500 g"; en el



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

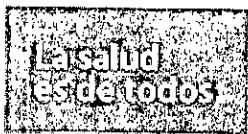
“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

cual se evidenciaron los siguientes incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (folios 18 al 20):

- “En el envase aparece declarado marca Lácteos San Luis, no autorizado en el Registro Sanitario”; incumpliendo lo establecido en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- “No declara la función tecnológica de los ingredientes”, incumpliendo lo establecido en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- “Aparece la expresión “peso aprox.”; incumpliendo lo establecido en el numeral 5.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

4. Como consecuencia de lo anterior, el día 21 de diciembre de 2016, los funcionarios del Invima procedieron a aplicar la Medida Sanitaria consistente en: “Clausura temporal total, Decomiso y Destrucción del Producto y Empaque”, conforme a lo establecido en los literales a y d artículo 576 de la Ley 9ª de 1979, por incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, señalando lo siguiente: (folios 24 al 27)

“Al hacernos presentes en el establecimiento evidenciamos los siguiente: Se evidencia objetos en desuso dentro fuera en los alrededores de la planta maleza sin podar la planta no posee la debida protección para garantizar el acceso de plagas contaminantes del exterior, Los registros de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua se encuentran desactualizados, El agua utilizada para las labores de lavado de utensilios equipos lavamanos proviene de un pozo se le realizo medición de cloro residual evidenciándose que no presentaba cloro no se garantiza la potabilidad del agua, No se evidencia procedimiento para el manejo de los residuos líquidos no cuentan con trampa de grasas No se evidencia local adecuado para el depósito temporal de residuos sólidos, Se observan moscas dentro del área do proceso, Los sistemas de limpieza y desinfección utilizados pueden dejar residuales dentro de los equipos pues se utilizan materiales como (lijas, y brillo metálicos), Se observa ropa de los trabajadores fuera de los lockers y el área sucia, Se evidencian tres (3) lavamanos de accionamiento no manual los cuales no contaban con dotación para el aseo de las manos dos (2) de ellos no contaban con agua, Se observa empleado consumiendo alimento (Pony Malta) dentro del área de proceso, Se evidencia que en algunas partes de la planta las uniones no son redondeadas, Se observa condensación formación de hongo en pared cercana al área de calentamiento de leche, Se nota falta de aseo limpieza en las cortinas que separa cada una de las áreas del establecimiento W are el calentamiento de la leche (Trompo) no cuenta con la debida protección que permita asegurar que no caigan residuos dentro del proceso, Se observa ventilador con malas condiciones de aseo y limpieza el cual esté directamente sobre el equipo de calentamiento de leche (trompo), que no cuenta con la debida protección, Los registros de control de calidad de materias primas se encuentran desactualizados y no se están realizando todos los análisis en plataforma según decreto 616 de 2006, Las materias primas no son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto temperatura, No se evidencian registros de esto. No se observan registros de inspección de envase, Se evidencia almacenamiento de suero directamente sobre el piso del cuarto frio, No se observa control sobre los insumos (cuajo y sal), Se evidencia extractores sin protección en área de producción, No se observa separación física entre las áreas de envasado moldeo producto terminado, No se evidencia recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, Se evidencia falta de dispositivos para el control de plagas, El programa de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado para las diferentes áreas de la planta equipos, superficies, manipuladores, No se evidencia un sitio protegido para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección, Se observa que los servicios sanitarios no cuentan con dotación (jabón y toallas) y sin canecas, Se evidencia lavamanos de accionamiento manual, Se observa que el lavabotas no es de paso obligatorio, Se presentan exámenes clínicos pero no aporta el concepto médico, Se evidencia que los pisos no son lisos son en baldosas separadas lo cual permite acumulación de agua, Se evidencia amarre no sanitario en la manguera utilizada para la producción de leche cruda, No se evidencia registros sobre la medición de las variables del proceso (Pasteurización), No se realiza todos los análisis en plataforma según decreto 616 de 2006, No se evidencia estudios de migración de acuerdo a lo contemplado a la resolución 683 de 2012 y resolución 4143 de 2012 y concepto sanitario Invima, los registros evidenciados no permiten realizar la trazabilidad del producto, No cuentan



INVIMA

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

con un área para los productos en devolución y no llevan registros respectivos, Se evidencia falta de manuales sobre los equipos, No cuentan con programa de calibración ni llevan los registros respectivos."

5. Mediante oficio 7300-0854-17 radicado bajo el No. 17100410 del 25 de septiembre de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI (folio 32).
6. Los días 4 y 5 de septiembre de 2017, funcionarios del INVIMA realizaron visita de Inspección Sanitaria al establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI cuya propietaria es la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 34 al 44).
7. Con ocasión a lo anteriormente descrito se procedió al levantamiento de la medida sanitaria impuesta al establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI cuya propietaria es la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324 (folio 45).

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, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991 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:

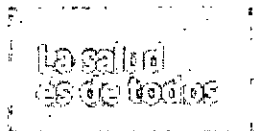
"(...)

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



AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

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.

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 Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.”.

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



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

"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. LOCALIZACION Y ACCESOS.

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

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

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

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

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

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

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

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

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

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.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. 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.



La salud
es de todos

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

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

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

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales 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 éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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

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

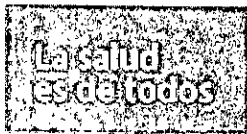
1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

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

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

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

2. PAREDES



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

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.

3. TECHOS

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

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

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

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

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

8. VENTILACIÓN

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

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

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

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.

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 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:

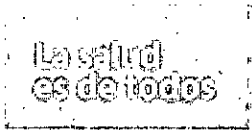
Página 9

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.do

in imo



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la 3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.
4. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

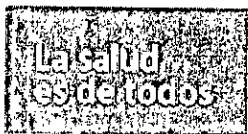
Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, coma tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasta, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

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



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

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

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

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

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

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

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

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 20C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

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

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

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.



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

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

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

4. *Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.*

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

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

6. *Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava betas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.*

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

2. *Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.*

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

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

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



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

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 las requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

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

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

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:

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



La salud
es de todos

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

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.

5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento que incluyan, pero no se limiten, al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido; tales como deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.

5.2. Lista de ingredientes

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

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;
- d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: **“INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA”**.

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 párrafo del presente artículo.

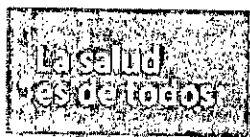
Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.

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:

TABLA 1

Nombres genéricos correspondientes a ingredientes



Alimentación

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

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
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"



La salud
es de todos

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

c) 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;
d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

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

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).

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.



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

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

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento.

Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

6.1.2 Así mismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

6.1.3 La referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad y/o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial."

Decreto 616 de 2006:

"ARTÍCULO 1.- OBJETO. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

ARTÍCULO 2.- CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante el presente decreto se aplican a:

1. La leche, obtenida de animales de la especie bovina, bufalina y caprina destinada a la producción de la misma, para consumo humano.
2. Todos los establecimientos donde se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice y expendan leche destinada para consumo humano en el territorio nacional.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de leche.

(...)

ARTÍCULO 25.- CONTROL INTERNO EN LAS PLANTAS PARA PROCESAMIENTO DE LECHE. En las plantas para procesamiento de leche, se practicarán todos los días como mecanismos de control interno, y criterios de aceptación, liberación y rechazo de la leche, desde el punto de vista microbiológico, físico-químico y organoléptico, las siguientes pruebas:

1. En la plataforma de recepción.
 - 1.1 Prueba de alcohol.
 - 1.2. Ausencia de conservantes, adulterantes y neutralizantes por muestreo selectivo.
 - 1.3. Prueba de densidad.
 - 1.4 Prueba de lactometría o crioscopia
 - 1.5 Prueba de acidez.
 - 1.6 Ausencia de antibióticos.
 - 1.7 Recuento microbiano.



La salud
es de todos

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

La información de los recuentos microbianos históricos servirá de base para el criterio de aceptación o rechazo por parte de la planta para la calificación de calidad de la leche cruda de proveedores.

2. En el tanque de almacenamiento inicial de leche enfriada cruda.

2.1. Registro de temperatura.

(...)"

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.

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

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de la investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones:

Ley 9° de 1979:

"ARTICULO 576. Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en calidad de propietaria del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

CARGO PRIMERO: Fabricar, elaborar y/o producir productos lácteos tales como: QUESO SEMIGRASO, SEMIDURO Y QUESO SEMIGRASO BLANCO, sin el cumplimiento de las



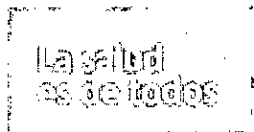
ALIANZA SOCIAL

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario de fecha 21 de diciembre de 2016, por cuanto:

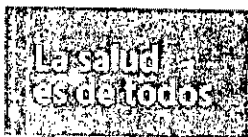
1. Se evidenció en los alrededores del establecimiento objetos en desuso y maleza sin podar. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidenció extractores sin protección en área de producción. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.1, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se evidenció separación física entre las áreas de envasado moldeo y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.2 y 2.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se evidenció un área social para el descanso de los empleados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.8, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se evidenció trampas de grasas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1.4, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidenciaron recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.1, del ordinal 5) del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se evidenció mecanismos para el manejo de residuos peligrosos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.5, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidenció falta de dispositivos para el control de plagas (electrocutores para moscas). Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3, del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El programa para limpieza y desinfección se encuentra desactualizado para las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores; además se evidenció que los registros observados no son congruentes con lo evidenciado en la planta. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se evidenció un sitio protegido para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidenció que los servicios sanitarios no cuentan con dotación (jabón y toallas) y sin canecas). Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 6.1 y 6.2, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidenció lavamanos de accionamiento manual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se observa que el lavabotas no es de paso obligatorio. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6, del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidenciaron exámenes clínicos, pero no aporta el concepto médico. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

15. Se evidenció que los pisos no son lisos, son en baldosas separadas lo cual permite acumulación de agua. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Se evidenció humedad en la pared de las áreas de recepción y pasteurización de leche. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se evidenció falta de mantenimiento (sin teja) y falta de limpieza en el techo del área de recepción de suero ácido. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidenció falta de iluminación en el área de lavado de canastilla. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7° de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidenció iluminación sin protección en el área de recepción de suero ácido y cuarto frío de almacenamiento de producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7.3, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se evidenció extractores sin protección. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 8.2, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se evidenció cumplimiento de lo contemplado en la Resolución 683 de 2012 *“Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”* y Resolución 4143 de 2012 *“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”*. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2, del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidenció accesorio metálico sobre la tina con materia prima en proceso. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6, del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuentan con recipientes debidamente identificados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 11, del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Se evidenció amarre no sanitario en la manguera utilizada para la conducción de leche cruda. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 12), del artículo 9 y el numeral 4), del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se evidenciaron registros sobre la medición de las variables del proceso (pasteurización). Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3, del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se evidenció cuarto frío para almacenamiento de producto terminado sin iluminación. Así como, objetos en desuso fuera y dentro de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.2 y 1.3, del artículo 7 y el numeral 3, del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No se realizaron todos los análisis en plataforma según Decreto 616 de 2006, *“Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi,*

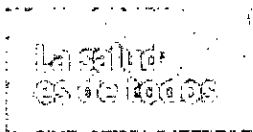


Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

- importe o exporte en el país". Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 3, del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Se evidenció productos de aseo en el área de almacenamiento de materia prima. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 6 y 7, del artículo 16 y los numerales 3 y 4, del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 29. No se evidenciaron estudios de migración de acuerdo con lo contemplado en la Resolución 683 de 2012 *"Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano"*, Resolución 4142 de 2012 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional"* y Resolución 4143 de 2012 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional"* y Concepto Sanitario INVIMA. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 30. No se evidenciaron registros sobre la medición de las variables del proceso (Pasteurización). Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2, del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 31. No se evidenció separación física entre las áreas de envasado, moldeo y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 32. No se evidencia área exclusiva para el envasado ya que estas se encuentran entre el área de moldeo y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 33. Los registros evidenciados no permiten realizar la trazabilidad del producto. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3, del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 34. Se evidenció canastilla con producto terminado sobre el piso. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4, del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 35. No cuentan con un área para los productos en devolución y no llevan registros respectivos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6, del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 36. Se evidenció falta de manuales sobre los equipos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2, del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 37. No cuenta con los planes de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3, del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 38. No cuentan con programa de calibración, ni llevan los registros respectivos. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 39. Se evidenciaron objetos en desuso fuera y dentro de la planta. Incumpliendo el numeral 1.2), del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



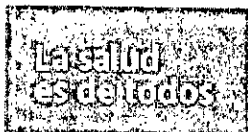
**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

40. Se evidencia que la planta no posee la debida protección para garantizar el acceso de plagas contaminantes del exterior. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.4, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
41. Los registros de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua se encuentran desactualizados (2015), no se realizan conforme a lo previsto. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4), del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
42. El agua utilizada para las labores de utensilios, equipos, lavamanos proviene de un pozo. Se le realizó medición de cloro residual evidenciándose que no presentaba cloro. No se garantiza la potabilidad del agua y los registros evidenciados se encontraron desactualizados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No se evidencia procedimiento para el manejo de los residuos líquidos, no cuenta con trampa de grasas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4.2, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
44. Se evidenció basura dentro y fuera de las instalaciones de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 5.2 y 5.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
45. No se evidenció local adecuado para el depósito temporal de residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 5.3 y 5.4, del artículo 6 y numeral 2, del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
46. Se evidenciaron moscas dentro del área de proceso. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3), del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
47. Los sistemas de limpieza y desinfección utilizados pueden dejar residuales dentro de los equipos pues se utilizan materiales como (lijas y brillo metálicos). Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
48. Se evidenció condensación, formación de hongo en pared cercana al área de calentamiento de leche. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
49. Se evidenció falta de aseo y limpieza en las cortinas que separa cada una de las áreas del establecimiento. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4.2, y en el numeral 5.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
50. Se evidencia ventilador con malas condiciones de aseo y limpieza el cual está directamente sobre el equipo de calentamiento de leche (trompo), que no cuenta con la debida protección. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2, del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO SEGUNDO: Etiquetar y rotular el producto QUESO FRESCO SEMIGRASO, TIPO MOZZARELLA MARCA: SAN LUIS DE CODAZZI, EN BOLSA DE PEBD DE 2500G, sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 5109 de 2005, por cuanto:

1. En el envase aparece declarado marca Lácteos San Luis, la cual no está autorizada en el Registro Sanitario. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



Oficina Ejecutiva

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

2. El rotulo no declara la función tecnológica de los ingredientes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. En el rotulo no declara el contenido neto en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional), toda vez que en el mismo aparece la expresión “peso aprox”. Incumpliendo lo dispuesto en el literal c) del numeral 5.2.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido señala la expresión “peso aprox”. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4), del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- Decreto 616 de 2006, numeral 1 del artículo 25.
- Resolución 2674 de 2013, numerales 1.1 y 1.3, del ordinal 1); numerales 1.1, 1.2 y 1.3 del ordinal 1; numerales 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 y 2.8 del ordinal 2); numeral 3.1 del ordinal 3); numeral 4.2 del ordinal 4); numerales 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 y 5.5 del ordinal 5); numerales 6.1, 6.2, 6.3 y 6.5, del ordinal 6), del artículo 6; numerales 1.2 y 1.3 ordinal 1); numerales 1.1 y 1.2 ordinal 1), numerales 2.1, 2.4 ordinal 2), numeral 3.1 del ordinal 3); 4.2 del ordinal 4) y 5.1 del ordinal 5), numerales 7.1, 7.2 y 7.3 ordinal 7), 8.2 ordinal 8) del artículo 7; numerales 2), 6), 11) y 12) del artículo 9; numerales 1), 2), 3) y 4) del artículo 10; artículo 11; numerales 1), 3), 6) y 7) del artículo 16; numeral 1) del artículo 17; numerales 1), 2) del artículo 18; numerales 1), 2) y 3) del artículo 19; numerales 1), 6) del artículo 20; numerales 2), 3) y 6) del artículo 22; artículo 25; numeral 1), 2) y 3) del artículo 26; numerales 3), 4), 6), 7) del artículo 28.
- Resolución 5109 de 2005, numeral 5.1.1), ordinal 5.1; literal c) del numeral 5.2.1), ordinal 5.2; numeral 5.3.1), ordinal 5.3, del artículo 5 y numeral 4) del artículo 6.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio contra la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en calidad de propietaria del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: Formular cargos contra la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en calidad de propietaria del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI; por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

PRIEMER CARGO: Fabricar, elaborar y/o producir productos lácteos tales como: QUESO SEMIGRASO, SEMIDURO Y QUESO SEMIGRASO BLANCO, sin el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según Acta de Control Sanitario de fecha 21 de diciembre de 2016, por cuanto:

1. Se evidenció en los alrededores del establecimiento objetos en desuso y maleza sin podar. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

2. Se evidenció extractores sin protección en área de producción. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.1, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se evidenció separación física entre las áreas de envasado moldeo y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.2 y 2.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se evidenció un área social para el descanso de los empleados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.8, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se evidenció trampas de grasas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1.4, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidenciaron recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.1, del ordinal 5) del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se evidenció mecanismos para el manejo de residuos peligrosos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.5, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidenció falta de dispositivos para el control de plagas (electrocutadores para moscas). Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3, del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El programa para limpieza y desinfección se encuentra desactualizado para las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores; además se evidenció que los registros observados no son congruentes con lo evidenciado en la planta. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se evidenció un sitio protegido para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidenció que los servicios sanitarios no cuentan con dotación (jabón y toallas) y sin canecas). Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 6.1 y 6.2, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidenció lavamanos de accionamiento manual. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se observa que el lavabotas no es de paso obligatorio. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6, del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidenciaron exámenes clínicos, pero no aporta el concepto médico. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se evidenció que los pisos no son lisos, son en baldosas separadas lo cual permite acumulación de agua. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Se evidenció humedad en la pared de las áreas de recepción y pasteurización de leche. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



01/09/2019

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

17. Se evidenció falta de mantenimiento (sin teja) y falta de limpieza en el techo del área de recepción de suero ácido. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidenció falta de iluminación en el área de lavado de canastilla. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7° de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidenció iluminación sin protección en el área de recepción de suero ácido y cuarto frío de almacenamiento de producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 7.3, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se evidenció extractores sin protección. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 8.2, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se evidenció cumplimiento de lo contemplado en la Resolución 683 de 2012 *"Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano"* y Resolución 4143 de 2012 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional"*. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2, del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidenció accesorio metálico sobre la tina con materia prima en proceso. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6, del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuentan con recipientes debidamente identificados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 11, del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Se evidenció amarre no sanitario en la manguera utilizada para la conducción de leche cruda. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 12), del artículo 9 y el numeral 4), del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se evidenciaron registros sobre la medición de las variables del proceso (pasteurización). Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3, del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se evidenció cuarto frío para almacenamiento de producto terminado sin iluminación. Así como, objetos en desuso fuera y dentro de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.2 y 1.3, del artículo 7 y el numeral 3, del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No se realizaron todos los análisis en plataforma según Decreto 616 de 2006, *"Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país"*. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 3, del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Se evidenció productos de aseo en el área de almacenamiento de materia prima. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 6 y 7, del artículo 16 y los numerales 3 y 4, del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

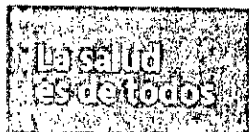


La salud
es de todos

**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780”

29. No se evidenciaron estudios de migración de acuerdo con lo contemplado en la Resolución 683 de 2012 *“Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”*, Resolución 4142 de 2012 *“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”* y Resolución 4143 de 2012 *“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”* y Concepto Sanitario INVIMA. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se evidenciaron registros sobre la medición de las variables del proceso (Pasteurización). Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2, del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No se evidenció separación física entre las áreas de envasado, moldeo y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No se evidencia área exclusiva para el envasado ya que estas se encuentran entre el área de moldeo y producto terminado. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
33. Los registros evidenciados no permiten realizar la trazabilidad del producto. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3, del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
34. Se evidenció canastilla con producto terminado sobre el piso. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4, del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No cuentan con un área para los productos en devolución y no llevan registros respectivos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6, del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
36. Se evidenció falta de manuales sobre los equipos. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2, del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No cuenta con los planes de muestreo. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3, del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No cuentan con programa de calibración, ni llevan los registros respectivos. Incumpliendo lo dispuesto en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
39. Se evidenciaron objetos en desuso fuera y dentro de la planta. Incumpliendo el numeral 1.2), del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
40. Se evidencia que la planta no posee la debida protección para garantizar el acceso de plagas contaminantes del exterior. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.4, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
41. Los registros de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua se encuentran desactualizados (2015), no se realizan conforme a lo previsto. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4), del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

42. El agua utilizada para las labores de utensilios, equipos, lavamanos proviene de un pozo. Se le realizó medición de cloro residual evidenciándose que no presentaba cloro. No se garantiza la potabilidad del agua y los registros evidenciados se encontraron desactualizados. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No se evidencia procedimiento para el manejo de los residuos líquidos, no cuenta con trampa de grasas. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4.2, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
44. Se evidenció basura dentro y fuera de las instalaciones de la planta. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 5.2 y 5.3, del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
45. No se evidenció local adecuado para el depósito temporal de residuos sólidos. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 5.3 y 5.4, del artículo 6 y numeral 2, del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
46. Se evidenciaron moscas dentro del área de proceso. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3), del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
47. Los sistemas de limpieza y desinfección utilizados pueden dejar residuales dentro de los equipos pues se utilizan materiales como (lijas y brillo metálicos). Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 6.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
48. Se evidenció condensación, formación de hongo en pared cercana al área de calentamiento de leche. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
49. Se evidenció falta de aseo y limpieza en las cortinas que separa cada una de las áreas del establecimiento. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4.2, y en el numeral 5.1, del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
50. Se evidencia ventilador con malas condiciones de aseo y limpieza el cual está directamente sobre el equipo de calentamiento de leche (trompo), que no cuenta con la debida protección. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2, del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO SEGUNDO: Etiquetar y rotular el producto QUESO FRESCO SEMIGRASO, TIPO MOZZARELLA MARCA: SAN LUIS DE CODAZZI, EN BOLSA DE PEBD DE 2500G, sin cumplir con lo dispuesto en la normativa sanitaria Resolución 5109 de 2005, por cuanto:

1. En el envase aparece declarado marca Lácteos San Luis, la cual no está autorizada en el Registro Sanitario. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. El rotulo no declara la función tecnológica de los ingredientes. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. En el rotulo no declara el contenido neto en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional), toda vez que en el mismo aparece la expresión "peso aprox". Incumpliendo lo dispuesto en el literal c) del numeral 5.2.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



La salud
es de todos

AUTO No. 2019012001
(27 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603780"

4. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido señala la expresión "peso aprox". Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4), del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente el presente acto administrativo a la señora DORIS MARÍA QUINTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 49.689.324, en calidad de propietaria del establecimiento LÁCTEOS SAN LUIS DE CODAZZI, 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

M. Margarita Jaramillo P.

MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

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