



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000897 De 11 de Junio de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	AUTO No. 2019006169
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605827
EN CONTRA DE:	OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829 en calidad de propietario del establecimiento de comercio FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	30 DE MAYO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 12 JUN 2019 en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el auto No, 2019006169 NO procede recurso alguno.

SEBASTIÁN OSORIO HERNÁNDEZ
Coordinador Grupo de Plantas, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara integra del Auto N° 2019006169 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605827.

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

SEBASTIÁN OSORIO HERNÁNDEZ
Coordinador Grupo de Plantas, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

STOS 244 5.



“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829 en calidad de propietario del establecimiento de comercio FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 713-0217-17 radicado bajo el No. 17031418 del 21 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de INVIMA, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA de propiedad del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829 (folio 1)
2. A folios 3 a 13, se observa acta de inspección sanitaria de fecha 14 de marzo de 2017 realizada en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA propiedad del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829, de acuerdo a los hallazgos presentados se emite concepto DESFAVORABLE, evidenciándose los siguientes incumplimientos:

Ítem	Condición incumplida	Calificación	observaciones
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de empleados	0	La planta no cuenta con esta área.
2.1.1.	Existe programa, procedimientos, análisis (físico químicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No presentan programa, registro de actividades, ni análisis de agua.
2.1.2	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	0	No cuenta con controles, ni registros de medición de cloro residual.
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	0	No cuenta con trampa de grasa
2.3.1	Existe programa, procedimiento y manejo sobre disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No presentan programas, procedimientos ni registros
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicados, identificado y protegido y en perfecto estado de mantenimiento	0	No cuenta con un local para el depósito temporal de los residuos
2.3.5	De generarse residuos peligrosos la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	0	No se ha identificado si se generan residuos peligrosos en la planta y de ser así su manejo y



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

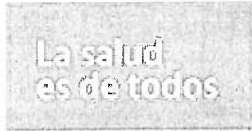
			disposición final
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No presentan un programa, procedimientos, ni registros de las actividades de control de plagas
2.5.1	Existe programas y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores	0	No presenta programas, procedimientos ni registros de las actividades
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección	0	Se evidencia el uso de productos de uso doméstico (crema lavavajilla)
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	0	No cuentan con un sitio adecuado para el almacenamiento de productos
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	0	La unidad sanitaria se ubica al lado del área de recepción de leche y de la sala de proceso. No cuenta con jabón ni con sistema de secado de manos
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lokeros) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	0	No existen vestieres, según el propietario el personal se coloca la dotación en el área de proceso
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lavabotas, 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 requerido	0	La planta no cuenta con filtro sanitario
2.6.5	Son apropiados los avisos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño y de cualquier actividad y a prácticas higiénicas	0	No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos o prácticas higiénicas
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1	0	No presentan reconocimiento médico de los manipuladores de



AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

	vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas		alimentos
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	0	No hacen entrega de dotación
3.2.1	Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contengan al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	No presentan un plan de capacitación
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de cumplimiento de la prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	0	No cuenta con avisos alusivos a cumplimiento de prácticas higiénicas
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	0	Redondeadas
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	0	Los bombillos ubicados en área de recepción de leche y proceso no se encuentran protegidos en caso de ruptura
4.2.7	Los equipos donde se realizan las operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso	0	No cuentan con registros de operaciones críticas
5.1.1	Existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad	0	No cuenta con procedimientos y registros
5.3.1	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento	0	Las áreas de proceso, no garantizan condiciones sanitarias adecuadas para la producción de alimentos, además no se realizan los controles en las etapas críticas.
5.3.2	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa, ph, presión, velocidad de flujo) para	0	No presenta registro de las etapas críticas



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

	segurar la inocuidad del producto		
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	0	No cuenta con un área técnicamente aislada de las demás para la actividad de empaque, tal como lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materia primas en todas las etapas del proceso, cuenta con registros y se conserva el tiempo necesario	0	No cuenta con registros que permitan registrar la trazabilidad del producto
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	0	No cuenta con esta área ni tampoco con registros
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	0	No cuenta con estos documentos.
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos	0	No presenta fichas técnicas.
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo.	0	No presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio de producto terminado o agua.
6.1.4	Los proceso de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales y técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso	0	Personal empírico.
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	No presente ningún documento.
6.1.6	Se tiene programa de procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición. Se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	No presenta este programa.
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	0	No cuenta con servicios de un laboratorio.

137



"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827"

3. Con ocasión de lo evidenciado se procedió a aplicar medida de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, de la cual se deja constancia en el acta del 14 de marzo de 2017, hasta tanto se dé cumplimiento a los requerimientos exigidos y se señaló lo siguiente: (folios 14 al 17)

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO VIO PRODUCTO:

El establecimiento corresponde a una infraestructura en concreto de un nivel, en la cual se realizan actividades de producción de derivados lácteos (queso fresco tipo cuajada y queso campesino donde según información de la persona que atiende la visita se receptionan un promedio de 300 litros diarios. El lugar en mención consta de las siguientes áreas:

- Área de recepción leche
- Área de proceso.
- Cuarto frío.
- Unidad sanitaria.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Durante la visita se realiza el recorrido en compañía del propietario encontrando las siguientes situaciones sanitarias:

En el área de recepción de leche se evidencia pisos, paredes y techos deteriorados, incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 2.1 y 3.1, Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

El personal del área de proceso ingresa por plataforma incumpliendo lo establecido en el numeral 2.2, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013, contiguo al área de proceso se encuentra ubicada la unidad sanitaria, la cual además de estar mal ubicada, no cuenta con la dotación de elementos higiene personal, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Según la persona que atiende la visita únicamente realizan prueba de acidez y densidad, incumpliendo lo establecido en el Artículo 25 del Decreto 616 de 2006.

Al ingreso al área de proceso existe un lavamanos de accionamiento manual, no cuenta con sistema de secado (toallas desechables o secador eléctrico), adicionalmente el desagüe no se encuentra adaptado al sistema de alcantarillado y hace uso de jabón de tocador, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y Parágrafo 4, Artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986; no cuentan con filtro sanitario tal como lavabotas, incumpliendo lo establecido en el numeral 6, Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.

Al interior de la sala de proceso, se observa aberturas en techos y paredes, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.1, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia que los equipos tales como marmita, mesones, moldes, molino, y cuarto frío se encuentran en una misma área, los equipos no se encuentran ubicados en secuencia lógica, incumpliendo lo establecido en el numeral 1, Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013. No cuentan con área de empaque técnicamente aislada del área de proceso, incumpliendo lo establecido en el Artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 y numeral 1, Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

Durante el recorrido se solicita a la persona que atiende la visita que realice una prueba de control de cloro residual, ante lo cual refiere que el agua no tiene cloro ya que la capacidad del tanque es de 1000 litros y en la planta se hace uso de 2000 litros de agua, por lo tanto, no se realiza tratamiento 6 a la totalidad del agua, se solicita los registros de control de cloro residual, así como los análisis de laboratorio de calidad de agua, sin embargo, el propietario refiere que no lleva éstos controles ni ha realizado análisis de laboratorio, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia el uso de jabones de tipo doméstico (lavavajillas), el propietario refiere que no cuenta con registros de las actividades de limpieza y desinfección, además se observa, áreas, equipos y



**AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

utensilios con deficiente limpieza, incumpliendo lo establecido en el numeral 1, Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

En cuanto al personal no cuentan con capacitaciones, ni con reconocimientos médicos que acrediten la aptitud para manipular alimentos de todos los operarios, incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y numeral 2, Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 respectivamente.

No presentan plan de muestreo, incumpliendo con el numeral 3, Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013, Por parte de la planta no presentan análisis de laboratorio de producto terminado.

La planta no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento, Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

El cuarto frio, se encuentra mal ubicado ya que se sitúa al final de la línea de proceso, aunque no se encuentra producto terminado, se observa que el producto terminado tendría que salir por área de proceso y plataforma, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013, no presentan registros de control de temperatura, incumpliendo lo establecido en el numeral 2, Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

No presentan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo lo establecido en el numeral 3, Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013, tampoco existen controles de las etapas críticas, incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2, Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013, por lo tanto, aunado a lo anteriormente mencionado se suspende el ingreso de leche y se procede aplicar medida sanitaria se seguridad.

Las anteriores actuaciones con fundamento en el artículo 47 del Decreto 3518 de 2006 y artículo 576 de la Ley 09 de 1979.

4. Mediante oficio comisorio No. 7100- 0341-18 de fecha 31 de mayo de 2018 el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Apoyo a Nariño remite a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria nuevas diligencias administrativas llevadas a cabo en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA de propiedad del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98364829 (folio 18)
5. A folio 20, obra acta de visita – diligencia de IVC de fecha 31 de agosto de 2018, en la cual se establece por parte de los funcionarios comisionados que el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA de propiedad del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98364829, acató la medida de seguridad y no se encuentra en funcionamiento.
6. Así mismo a folio 21, obra oficio comisorio No. 7100-0480 –18 de fecha 28 de mayo de 2018 el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Apoyo a Nariño, funcionarios del INVIMA remitieron a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas realizadas en el establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA.
7. El día 3 de agosto de 2018, se realiza acta de control sanitario en las instalaciones del establecimiento FÁBRICA DE QUESOS LA VICTORIA, propiedad del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829, en la cual se conceptuó FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folio 22 vto. al 27)
8. A folio 28, obra acta de levantamiento de medida sanitaria aplicada al establecimiento FÁBRICA DE QUESOS LA VICTORIA, el día 3 de agosto de 2018.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del



AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827"

artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

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

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

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

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

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

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 6o. 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:*



La salud
es de todos

AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

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.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

ARTÍCULO 7o. 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.

2. PAREDES

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

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.

ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:



"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827"

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.

ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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



AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

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

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

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, 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:

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.



“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

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

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

ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

2. *El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18oC o menor.*

A su vez, la Resolución 2310 de 1986 establece:

ARTÍCULO 1o. DE LAS ACTIVIDADES QUE SE REGULAN. *Los Derivados Lácteos que se produzcan, importen, exporten, transporten, procesen, envasen, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán cumplir con las reglamentaciones de la presente resolución y las disposiciones complementarias que en desarrollo de la misma o con fundamento en la Ley 09 de 1979, dicte el Ministerio de Salud.*

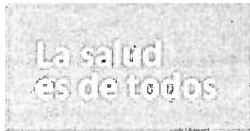
ARTÍCULO 87. DE LAS ÁREAS DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS. *Las plantas de producción de derivados lácteos cuando los procesos o las necesidades lo requieran deberán tener para su funcionamiento las siguientes áreas o secciones separadas físicamente entre sí destinadas a:*

- a. *Recepción de leche, lavado y desinfección de cãntinas.*
- b. *Proceso y envase.*
- c. *cãmara frigorífica.*
- d. *Laboratorio de control de calidad o contrato con laboratorio, según lo previsto en el Decreto No. 1801 de 1985*
- e. *Materias primas y material de envase y embalaje.*
- f. *Almacenamiento y entrega de los derivados lácteos.*
- g. *Cafetería.*

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

- a. *Materiales de aseo y sustancias tales como agentes químicos de limpieza y desinfectantes*
- b. *Sustancias peligrosas tales como plaguicidas, raticidas u otras tóxicas que representen riesgo para la salud.*
- c. *Vestidores, Independientes para hombres y mujeres.*
- d. *Servicios sanitarios, Independientes para hombres y mujeres*
- e. *Depósito de desechos*

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



**AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

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

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

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

Por su parte, el Decreto 616 de 2006 señala:

ARTÍCULO 1o .- 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 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.

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, se impondrá al investigado alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 - artículo 577, el cual señala:

“Artículo 577º.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;



"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827"

- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

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

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

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

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

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con Cédula de ciudadanía No. 98.364.829 propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Elaborar y/o fabricar derivados lácteos (queso fresco tipo campesino, cuajada), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, según acta de 14 de marzo de 2017, especialmente por cuanto:
 1. En el área de recepción de leche se evidencia pisos, paredes y techos deteriorados, incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 2.1 y 3.1 del Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. El personal del área de proceso ingresa por plataforma incumpliendo lo establecido en el numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Contiguo al área de proceso se encuentra ubicada la unidad sanitaria, la cual además de estar mal ubicada, no cuenta con la dotación de elementos higiene personal, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

4. Únicamente realizan prueba de acidez y densidad, incumpliendo lo establecido en el Artículo 25 del Decreto 616 de 2006.
5. Al ingresar al área de proceso existe un lavamanos de accionamiento manual, no cuenta con sistema de secado (toallas desechables o secador eléctrico), adicionalmente el desagüe no se encuentra adaptado al sistema de alcantarillado y hace uso de jabón de tocador, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y Parágrafo 4, Artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.
6. No cuentan con filtro sanitario tal como lavabotas, incumpliendo lo establecido en el numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Al interior de la sala de proceso se observa aberturas en techos y paredes, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia que los equipos tales como marmita, mesones, moldes, molino, y cuarto frío se encuentran en una misma área, los equipos no se encuentran ubicados en secuencia lógica, incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con área de empaque técnicamente aislada del área de proceso, incumpliendo lo establecido en el Artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 y numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Durante el recorrido se solicita a la persona que atiende la visita que realice una prueba de control de cloro residual, ante lo cual refiere que el agua no tiene cloro ya que la capacidad del tanque es de 1000 litros y en la planta se hace uso de 2000 litros de agua, por lo tanto, no se realiza tratamiento a la totalidad del agua, se solicita los registros de control de cloro residual, así como los análisis de laboratorio de calidad de agua, sin embargo, el propietario refiere que no lleva éstos controles ni ha realizado análisis de laboratorio, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia el uso de jabones de tipo doméstico (lavavajillas), el propietario refiere que no cuenta con registros de las actividades de limpieza y desinfección, además se observa, áreas, equipos y utensilios con deficiente limpieza, incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. En cuanto al personal no cuentan con capacitaciones, ni con reconocimientos médicos que acrediten la aptitud para manipular alimentos de todos los operarios, incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y numeral 2 del Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 respectivamente.
13. No presentan plan de muestreo, incumpliendo con el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
14. La planta no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento, incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El cuarto frío, se encuentra mal ubicado ya que se sitúa al final de la línea de proceso, aunque no se encuentra producto terminado, se observa que el producto terminado tendría que salir por área de proceso y plataforma, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No presentan registros de control de temperatura, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No presentan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No existen controles de las etapas críticas, incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución No. 2674 de 2013:

Artículo 6 numerales 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 6.3 artículo 7 numerales 1.1, 2.1, 3.1, artículo 10 numeral 1, artículo 11 numerales 1,2,3,4,5; artículo 12; artículo 18 numerales 1,2; artículo 19 No. 1 y 3; artículo 20 numeral 6; 26 numeral 1; artículo 28 numeral 1 y 2.



“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

Decreto 616 de 2006:
Artículo 25

Resolución 2310 de 1986.
Artículo 108

En mérito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829 en calidad de propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra del señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con C.C. No. 98.364.829 en calidad de propietario del establecimiento FABRICA DE QUESOS LA VICTORIA, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos al:

1. Elaborar y/o fabricar derivados lácteos (queso fresco tipo campesino, cuajada), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, según acta de 14 de marzo de 2017, especialmente por cuanto:
 1. En el área de recepción de leche se evidencia pisos, paredes y techos deteriorados, incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1, 2.1 y 3.1 del Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. El personal del área de proceso ingresa por plataforma incumpliendo lo establecido en el numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Contiguo al área de proceso se encuentra ubicada la unidad sanitaria, la cual además de estar mal ubicada, no cuenta con la dotación de elementos higiene personal, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Únicamente realizan prueba de acidez y densidad, incumpliendo lo establecido en el Artículo 25 del Decreto 616 de 2006.
 5. Al ingresar al área de proceso existe un lavamanos de accionamiento manual, no cuenta con sistema de secado (toallas desechables o secador eléctrico), adicionalmente el desagüe no se encuentra adaptado al sistema de alcantarillado y hace uso de jabón de tocador, incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y Parágrafo 4, Artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.
 6. No cuentan con filtro sanitario tal como lavabotas, incumpliendo lo establecido en el numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Al interior de la sala de proceso se observa aberturas en techos y paredes, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidencia que los equipos tales como marmita, mesones, moldes, molino, y cuarto frío se encuentran en una misma área, los equipos no se encuentran ubicados en secuencia lógica, incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No cuentan con área de empaque técnicamente aislada del área de proceso, incumpliendo lo establecido en el Artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986 y numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. Durante el recorrido se solicita a la persona que atiende la visita que realice una prueba de control de cloro residual, ante lo cual refiere que el agua no tiene cloro ya que la capacidad del tanque es de 1000 litros y en la planta se hace uso de 2000 litros de agua, por lo tanto, no se realiza tratamiento a la totalidad del agua, se solicita los registros de control de cloro



La salud
es de todos

AUTO No. 2019006169
(30 de Mayo de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201605827”

- residual, así como los análisis de laboratorio de calidad de agua, sin embargo, el propietario refiere que no lleva éstos controle ni ha realizado análisis de laboratorio, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia el uso de jabones de tipo doméstico (lavavajillas), el propietario refiere que no cuenta con registros de las actividades de limpieza y desinfección, además se observa, áreas, equipos y utensilios con deficiente limpieza, incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. En cuanto al personal no cuentan con capacitaciones, ni con reconocimientos médicos que acrediten la aptitud para manipular alimentos de todos los operarios, incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y numeral 2 del Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 respectivamente.
 13. No presentan plan de muestreo, incumpliendo con el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. La planta no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento, incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. El cuarto frio, se encuentra mal ubicado ya que se sitúa al final de la línea de proceso, aunque no se encuentra producto terminado, se observa que el producto terminado tendría que salir por área de proceso y plataforma, incumpliendo lo establecido en el numeral 2.3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No presentan registros de control de temperatura, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No presentan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No existen controles de las etapas críticas, incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente la presente decisión, al señor OMAR MARTÍN MUÑOZ CHAMORRO identificado con Cédula de Ciudadanía No. 98.364.829 y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: MARÍA LINA PEÑA
Revisó: SEBASTIAN OSORIO