



La salud es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001250 De 3 de Septiembre de 2019

El Coordinador de la 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:

RESOLUCIÓN No.	2019037112
PROCESO SANCIONATORIO:	201603474
EN CONTRA DE:	JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	26 DE AGOSTO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución No **2019037112** sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **04 SEP 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.

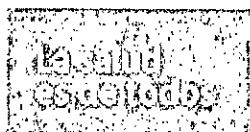

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
 Coordinador Secretaría Técnica
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (15) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019037112 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603474.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
 Coordinador Secretaría Técnica
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: LFM
Grupo PBA



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso Sancionatorio No. 201603474 en contra del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, teniendo en cuenta los siguientes:

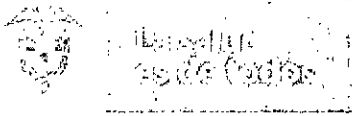
ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2019003248 de 26 de Marzo de 2019, la Directora de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, inició el proceso sancionatorio No.201603474 y trasladó cargos en contra del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, por la presunta vulneración de la normatividad sanitaria vigente (folios 60 al 70).
2. Con oficio No. 0800 PS -2019011735 radicado No.20192014534, 20192014516, 20192014517 del 26 de marzo de 2019 y mediante correo electrónico enviado a la cuenta: vacacionesautoalcance1@gmail.com; se le solicitó al señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco y/o apoderado, acercarse a las Instalaciones del Instituto con el fin de efectuar la Notificación del Auto de Inicio y traslado No 2019003248 de 26 de Marzo de 2019 (folios 71 al 74).
3. Ante la no comparecencia del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, y/o Apoderado para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019003248 de 26 de Marzo de 2019, se envió el aviso N° 2019000549 del 5 de abril de 2019, mediante oficio 0800- PS 2019013471 con radicado Nos. 20192017153, 20192017150, 20192017151 y 20192017147 del 08 de abril de 2019; se evidencia que el aviso no fue efectivamente entregado (folios 75 al 86).

El aviso N° 2019000549 del 5 de abril de 2019, se publicó por el termino de 5 días en la página web www.invima.gov.co servicios de información al ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, desde el 8 al 12 de Abril de 2019, quedando legalmente notificado el 15 de abril de 2019 (folios 87 al 96).

4. De conformidad con el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que el presunto infractor directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, no presentó escrito de descargos.
6. Mediante auto No 2019005759 del 22 de mayo de 2019, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No 201603474 en contra del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 como propietario del establecimiento del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco (folios 112 y 113).

Página 1



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

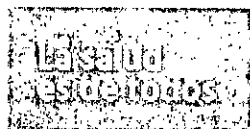
7. Por oficio N° 0800 PS- 2019020825 con radicado No. 20192025438, 20192025440, 20192025441, 20192025439 y 20192025533 del 23 de mayo de 2019, se comunicó el auto de apertura de etapa probatoria No. 2019005759 del 22 de mayo de 2019 (folios 114 al 119).
8. Estando dentro del término legal establecido para el efecto, el señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 como propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, presentó escrito de alegatos mediante radicado 20191108934 (folios 129 al 131 más anexos).

ESCRITO DE DESCARGOS

Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 como propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, no presentó escrito de descargos.

PRUEBAS

1. Oficio No. 709-1131-16 radicado con el número 16112412 de fecha 24 de octubre de 2016, del coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 remitiendo a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA, identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 (Folio 1)
2. Acta de inspección sanitaria de fecha 19 de octubre del 2016 realizada por profesionales del Invima en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 (folio 2 vto. al 7).
3. Acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 19 de octubre del 2016, realizado al producto QUESO CAMPESINO PASTEURIZADO, MARCA QUESOS SAN JORGE (folio 8 al 9).
4. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 19 de octubre del 2016, consistente en DESTRUCCION DE ARTICULOS a 25 kilogramos de bolsa plástica de PE-BD (folios 10 y 11).
5. Oficio No. 709-0920-17 radicado con el número 17086248 de fecha 15 de agosto de 2017, del coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 remitiendo a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria nuevas diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA, identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 (Folio 12)
6. Acta de control sanitario de 9 de agosto de 2017, realizada por profesionales del Invima en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (14 al 26).
7. Acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 9 de agosto de 2017, realizado al producto QUESO CAMPESINO por 2500 gramos marca quesos san Jorge, se evidenciaron los siguientes incumplimientos a la resolución 5109 de 2005 (folios 27 al 29)
8. Acta de protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados de fecha 9 de agosto de 2017, realizado al producto queso campesino marca San Jorge por 2500 gramos (folios 30 al 34).
9. Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 9 de agosto de 2017, consistente en CONGELACION O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS (folios 35 al 42).



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

10. Oficio No. 709-1199-17 radicado con el número 17106390 de fecha 9 de octubre de 2017, del coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 remitiendo a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria nuevas diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA, identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 (Folio 43)
11. Acta de Control Sanitario de fecha 5 de octubre de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento QUESOS SAN JORGE, propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, se emitió concepto favorable con observaciones (folios 45 al 52).
12. Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de 5 de octubre de 2017 (folio 53).
13. Acta de aplicación de medida sanitaria de 5 de octubre de 2017, consistente en: DESTRUCCION DE MATERIAL DE ENVASE a: bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) a 15 kg (1000 unidades) de material de empaque (bolsa plástica queso fresco semiduro semigraso, marca quesos San Jorge 2500 gramos, con registro sanitario Invima No. RSA-002628-2016 (folios 54 a 56).
14. Oficio No. 7308-0675-18 radicado con el número 20183004910 de fecha 1 de junio de 2018, del coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 remitiendo a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria nuevas diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA, identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 (Folio 59)
15. Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control de 25 de mayo de 2018 (fls. 60 vto. y 61).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

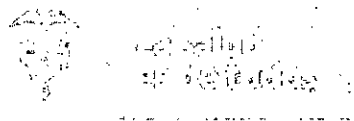
Oficio No. 709-1131-16 radicado con el número 16112412 de fecha 24 de octubre de 2016, mediante el cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA, identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672 (Folio 1).

Obra al respaldo del folio 2 al 7 acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 19 de octubre de 2016, realizada en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en la cual se conceptuó FAVORABLE CON OBSERVACIONES, al no encontrarse afectada la inocuidad de los alimentos.

Así mismo a folios 8 al y 9 obra acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos de fecha 19 de octubre del 2016, realizado al producto QUESO CAMPESINO PASTEURIZADO, MARCA QUESOS SAN JORGE, en el cual se señalaron las siguientes inconsistencias: *no se declara información nutricional, el establecimiento no cuenta con soporte para determinar el nombre del alimento, no declara peso neto, el nombre del alimento, no se declara de acuerdo con lo establecido en la resolución 1804 de 1989, no declara el nombre del fabricante y la dirección no está correctamente declarada, declara la expresión lot, declara rsae02139906 y es rsae02i39906, pero el registro sanitario en la consulta figura con vencido, no declara el nombre genérico del cloruro de calcio, no cumple con lo establecido en la resolución 1804 de 1989.*

En virtud de la situación sanitaria evidenciada el 19 de octubre de 2016 en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, los funcionarios que realizaron la visita, procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCION DE ARTICULOS a 25 kilogramos de bolsa plástica de PE-BD (folios 10 y 11), encontrándose lo siguiente:

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

Según la resolución 3168 de 2015 que modifica el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013, todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública (resolución 719 de 2015) le corresponde Registro sanitario por ser alimento de alto riesgo.

En el establecimiento se evidenciaron bolsas plásticas con rotulado con registro sanitario RSAE02139906 Y RSAE02139906, el registro sanitario en la consulta figura como VENCIDO, incumpliendo lo establecido en la resolución 5109 de 2005. en sus numerales: 4.2, 5.1.1, 5.3, 6, 5.4, 5.5.1, 5.8 y 5.2.3.

(.)

Condiciones sanitarias que claramente afectan la salud pública como bien jurídico tutelado, por lo cual se dio inicio al presente proceso sancionatorio.

Las situaciones evidenciadas en los documentos obrantes en el expediente, permiten evidenciar que el establecimiento de propiedad del investigado realizó actividades de fabricación de alimentos de mayor riesgo, sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como con los controles y aseguramiento de la calidad en el proceso de fabricación de dichos productos, es decir, con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos que fabrica sean inocuos y aptos para el consumo humano, generando así un riesgo en la salud de los consumidores quienes pueden verse afectados por la contaminación en los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos.

Los incumplimientos a las buenas prácticas de manufactura y a los requisitos de calidad y de los parámetros microbiológicos establecidos en las normas sanitarias, permiten evidenciar que efectivamente existió vulneración a la misma, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo, tal y como lo establece el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que indica:

“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.”

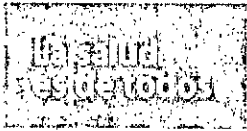
En tal sentido, establece el artículo 576 de la Ley 9 de 1979:

“Artículo 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 parcial o total 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.

Parágrafo.- 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.”

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



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

“La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita.”¹¹¹¹

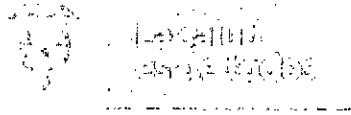
Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de éste tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Siguiendo con las pruebas incorporadas en el presente proceso sancionatorio, tenemos que, mediante oficio No. 709-0920-17 radicado con el número 17086248 de fecha 15 de agosto de 2017, el Coordinador Grupo Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria acta de control sanitario y acta de medida sanitaria de seguridad al establecimiento QUESOS SAN JORGE, propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA (folio 12).

A folios 14 al 26, en visita realizada por profesionales del INVIMA el 9 de agosto de 2017 se verificó el cumplimiento de las observaciones dejadas el 19 de octubre de 2016, en la cual se evidenciaron múltiples incumplimientos a la normatividad sanitaria, como resultado el concepto fue DESFAVORABLE por cuanto:

1. *No realiza control diario de cloro residual, pero presentan resultados de la empresa de acueducto del municipio, pero no específicos de la planta. Incumpliendo el numeral 3.1 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.*
2. *Se evidencia deficiencias en limpieza en parte alta del área de proceso. No se llevan registros. Incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2016.*
3. *Los lavamanos no se encontraban en funcionamiento y no son de accionamiento indirecto. Incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2016.*
4. *No cuentan con filtro sanitario en las áreas que los requieren. Incumpliendo el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2016.*
5. *Los manipuladores no se lavan y desinfectan las manos con la frecuencia necesaria, toda vez que el lavamanos no se encontraba en funcionamiento en el momento de la visita. Utilizan un recipiente auxiliar para el desarrollo de dicha actividad.*
6. *Se observa debilidad en la aplicación de prácticas higiénicas por parte de algunos operarios, toda vez que no utilizan indumentaria y dotación adecuada, entre otros. Incumpliendo el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.*
7. *Se observan puertas en áreas de proceso y empacados que comunica con el ambiente exterior con acceso directo, lo cual no se ajusta a lo establecido en el numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.*
8. *Utilizan mangueras para conducción de leche, las cuales se disponen directamente en el piso, lo que posibilita el riesgo de contaminación. Incumpliendo el numeral 12 del artículo 9, numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.*
9. *Cuarto frío presenta techos con falta de mantenimiento, los pisos se encuentran desgastados. De igual manera se evidencia drenaje, el cual no dispone de un mecanismo que garantice el sellamiento total del mismo. Incumpliendo los numerales 1.2, y 1.3 del artículo 7; numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.*
10. *No hay evidencia que demuestre que son inspeccionados antes del uso. Incumpliendo los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.*
11. *Se realizan controles requeridos en etapas críticas, pero no se registran. Incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.*
12. *El área de empaque no se encuentra aislada completamente de las demás áreas, según lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986. Se observa puerta que comunica con el ambiente exterior con acceso directo, lo cual no se ajusta a lo establecido en el numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674.*
13. *Se observa falta de mantenimiento de techos y pisos del cuarto frío. Incumpliendo el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.*

¹¹¹¹ Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

Así mismo, obra a folios 27 al 29, formato de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados para el producto QUESO CAMPESINO por 2500 gramos marca quesos SAN JORGE, en el cual se encontró que dicho producto; *Declara queso campesino pasteurizado (proceso que no se realiza), Declara tabla nutricional no acorde a la Resolución 333 de 2011, Declara queso campesino pasteurizado (proceso que no se realiza), No declara el sorbato de potasio que se agrega.*

El día 9 de agosto de 2017, se realizó formato protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados al producto queso campesino marca San Jorge por 2500 gramos, se resaltaron las inconsistencia que a continuación se relaciona (folios 30 al 34):

*No declara el tamaño de las porciones (art.10 literal 10.2)
No declara el tamaño de las porciones. (Art 10 Literal 10.2).
No declara carbohidratos.*

En cuanto al reporte físico de tabla nutricional del queso campesino, este es importante debido a que por legislación nacional deben tener todos los productos envasados para consumo humano y cuyo objetivo es **"asegurar que la información nutricional sea veraz, precisa y clara para ayudarle al consumidor a elegir los alimentos más adecuados para una alimentación saludable"**

La información y sus equivalencias se desprenden de analizar, de la mano de una especialista, la tabla nutricional de alimentos que por legislación nacional deben tener todos los productos envasados para consumo humano y cuyo objetivo es "asegurar que la información nutricional de sea veraz, precisa y clara para ayudarle al consumidor a elegir los alimentos más adecuados para una alimentación saludable", según señala la directiva creada por el ministerio de Protección Social en 2007.

Con ocasión a lo anterior, el día 9 de agosto de 2017 se procedió a aplicar medida sanitaria consistente en CONGELACION O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS, aplicada a los productos (folios 35 al 41)

Posteriormente, mediante oficio No. 709-1199-17 radicado con el número 17106390 de fecha 09 de octubre de 2017, el Coordinador Grupo Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria nuevas diligencias administrativas, realizadas en el establecimiento QUESOS SAN JORGE, propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA (folio 43).

Con relación a lo anterior se allega acta de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario de fecha 5 de octubre de 2017, realizada en las instalaciones del establecimiento QUESOS SAN JORGE, propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, se emitió concepto favorable con observaciones (folios 45 al 53).

Posteriormente los profesionales del invima el 5 de octubre de 2017, realizaron levantamiento de medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos o servicios, impuesta en el establecimiento QUESOS SAN JORGE impuesta el 9 de agosto de 2017 (folio 54).

Así mismo, el día 5 de octubre de 2017 se procedió a aplicar medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE MATERIAL DE ENVASE correspondiente 15 kg (1000 unidades), de material de empaque (bolsa plástica para queso fresco semiduro semigraso, marca quesos San Jorge, 2500 gramos, con Registro Sanitario Invima No. RSA-002628-2016 (15Kg. De polbsa PEBD) (folios 55 y 56)

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad de señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No.



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

83.221.672, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria contenida en la resolución 2674 de 2013 y la resolución 5109 de 2005, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

ESCRITO DE ALEGATOS

Dentro del término legal establecido para el efecto, el señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, presentó escrito de alegatos con radicado No 20191108934 (folio 129 al 131), en el cual manifestó lo siguiente:

CONSIDERACIONES.

PRIMERO: yo **JORGE ELIECER AGUILAR MOZQUERA**, fui objeto de observaciones establecimiento de comercio que en esa fecha era propietario **SANTANDER**, por el entidad **INVIMA** de la por parte

SEGUNDO: Efectivamente, la entidad **INVIMA SANTANDER**, en fecha octubre del año 2016, realizo visita a mi establecimiento de comercio y evidencio unas inconformidades que me notifico ese mismo, del cual poco subsanando, pero el día 9 de agosto del año 2017, en nueva visita emitió concepto desfavorable, y emitió acata de congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objeto. Donde me manifiesta que debo cumplir con las normas establecidas por **INVIMA**, para poder levantar la medida no seair incumpliendo con el manejo de venta de alimentos para el consumo humano. **OCO** venia

TERCERO: Conforme a lo anterior, procedí muy juicioso, a subsanar. corregir y aplicar todos los pasos tend ientes a tener dn to favorable funcionando con todos los pasos exigidos por la entidad **INVIMA SANTANDER**.

CUARTO: Es asi como el día 5 de octubre del año 2017, corregí todas las observaciones dadas por la entides misma entidad emitió **ACTA INVIMA-SANTANDER**, y gracias a esto, esa **POR CUMPLIR CON TO DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA, PRESENTADAS EN VISITA CADA UNA DE LAS INCONFORMIDADES ANTERIOR**

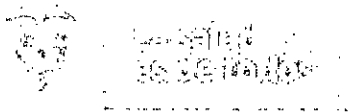
QUINTO: Igualmente la entidad **INVIMA SANTANDER**, emitió acta de aplicación de medida sanitaria de 5 de octubre del año 2017, consistente en destruir material de envase con rotulado registro invima No **rsa-002628-2016**, inconformidad subsanada, y con base en el cumplimiento que realice en su oportunidad pude seguir funcionado con mi establecimiento de comercio.

SEXTO: Es así como a la fecha yo **JORGE ELIECER AGUILAR MOZQUERA**, desde el año 5 de octubre del año 2017, he cumplido con todas las observaciones dadas por la entidad **INVIMA-SANTANDER**, por lo tanto veo con asombro que la entidad **INVIMA-BOGOTA**, me haya iniciado en el mes marzo de este año (2019), un proceso sancionatorio tomando como base los argumento dados en el año 2016 y 2017, de los cuales furon subsanados en su oportunidad y del cual la misma entidad **INVIMA-SANTANDER**, emitió acta de cumplimiento concepto favorable

SEPTIMO: Por lo anterior ruego **MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA. DIRECCION DE RESPONSABILIDAD SANITARIA**. Considerar el objeto de este proceso sancionatorio, ya que desde el año 2017, según Acta de cumplimiento y concepto favorable he cumplido con los requisitos de funcionamiento para el establecimiento de comercio que en su oportunidad yo su señoría **MARIA MARGARITA JARAMILLO** administraba.

OCTAVO: Igualmente manifiesto a su señoría que el día 31 de enero del año 2018, realice de forma personal la cancelación de la matricula mercantil y del establecimiento de comercio, por lo

Página 7



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

cual desde esta fecha no realizo ningún acto comercio con la venta y elaboración de queso fresco.

PRETENSIONES

Primera: *Que la entidad INVIMA-BOGOTÁ, con base en el cumplimiento a las normas mediante acta de concepto favorable y levantamiento de sanitaria del día 05 de octubre del año 2017, emitida por la entidad INVIMA-SANTANDER, procesa a emitir auto de archivo sobre el referido proceso sancionatorio que cursa en contra mía.*

Segunda: *Que una vez su señoría haya confirmado que desde 2017, he cumplido a cabalidad con las normas emitidas por la entidad INVIMA- SANTANDER, me pueda notificar el auto que ordena el archivo de las diligencias. PROCEDENCIA Y LEGITIMIDAD Esta acción la instauró conforme lo normado por el artículo 23 de nuestra constitución política de Colombia, y artículo 6. 25 y subsiguiente del código contencioso administrativo.*

MANIFESTACION BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO

Bajo la gravedad de juramento, manifiesto que no he interpuesto acción de tutela respecto de los hechos y derechos aquí debatidos, cumpliéndose así lo preceptuado por el artículo 37 del decreto 2591 de 1991

(...)

ANÁLISIS DE LOS ALEGATOS

Este Despacho procede a realizar el análisis de los alegatos presentados por el investigado, en ejercicio de su derecho a la defensa y contradicción y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del Proceso Sancionatorio.

Es indispensable señalarle al señor JORGE ELIECER AGUILAR, que el día 19 de octubre de 2016 se realizó visita de inspección, vigilancia y control al establecimiento de su propiedad, en la cual se conceptuó favorable con observaciones, se llevó a cabo protocolo de rotulado y se aplicó medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS, posteriormente el 09 de agosto de 2017 nuevamente los funcionarios comisionados para el caso, realizaron visita de control sanitario en donde obtuvo concepto DESFAVORABLE y se aplicó medida sanitaria consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS y CONGELACIÓN.

Posteriormente el día 5 de octubre se procedió nuevamente a realizar visita de inspección al establecimiento propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR, el día 5 de octubre de 2017, en la cual se levantó la medida de SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS impuesta el pasado 09 de agosto de 2017 y se aplicó medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE MATERIAL DE ENVASE.

De lo anteriormente, este Despacho se permite señalar que las medidas sanitarias de seguridad son distintas del proceso sancionatorio, las primeras tienen por objeto, prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atenten contra la salud de la comunidad, mientras que el proceso sancionatorio se inicia por acción u omisión de una persona natural o jurídica que ha infringido la normatividad sanitaria.

Por otra parte, una medida sanitaria según el artículo 576 de la ley 9 de 1979, se tiene como “...de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.”.

Conforme a ello, las medidas sanitarias subsisten por si solas y se aplican sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, como es del caso del proceso de marras; con independencia de las medidas aplicadas al establecimiento y su posterior levantamiento, este Despacho le reprocha al investigado el haber incumplido la normatividad sanitaria de alimentos, si bien levantó la medida sanitaria impuesta, esto no es óbice para dejar de lado la responsabilidad de cumplir

Página 8



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

con las buenas prácticas de manufactura evidenciada en la visita objeto de investigación, por parte de los funcionarios del Instituto.

Es pertinente manifestar, que las distintas justificaciones elevadas no dan lugar a desvirtuar todos y cada uno de los cargos endilgados en la presente investigación, por cuanto no se evidencia ningún argumento TECNICO SANITARIO tendiente a desestimar la configuración de los hechos, conductas y omisiones que dieron origen al presente proceso, por ende sin perjuicio de la inexistencia de quejas o reclamos de los usuarios, es función y obligación del INVIMA y de esta Dirección de Responsabilidad, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro al derecho a la salud.

Así las cosas, respecto a las acciones correctivas adelantadas en el establecimiento de comercio evidenciadas en las actas de inspección y vigilancia de fecha 5 de octubre de 2017 y acta de levantamiento de medida sanitaria de la misma fecha, se debe aclarar que si bien estas son muestras claras de la intención de adecuar la actividad de fabricación que realiza el investigado a los requisitos sanitarios contemplados en la normatividad sanitaria de alimentos, éstas no desvirtúan los hechos que originaron la presente investigación y en los cuales se evidenció un incumplimiento a la norma sanitaria.

Este Despacho no desconoce las acciones de mejora implementadas y adelantadas por el accionado en su establecimiento, pero a pesar de ello, debe indicarse que para el momento de los hechos objeto de investigación, se verifico que efectivamente hubo incumplimiento de las normas sanitarias.

Cabe aclarar que la implementación de correctivos, puede tenerse en cuenta dentro de los criterios para graduar la sanción a imponer, pero ello no exime de responsabilidad frente a los incumplimientos encontrados y que dieron origen a la presente investigación, señalando que dichas acciones de mejora no pueden por si mismas y/o más significativas que sean, eximir de responsabilidad por los hechos que son materia de investigación, pues de lo contrario se estaría en presencia de una actuación ilegal de esta entidad, y por lo tanto fuera de toda consideración, pues el hecho de llevar a cabo acciones de mejora a efectos de cumplir con la normatividad sanitaria, no implica que no sea responsable por los hechos objeto de investigación, pues el cumplir con los controles y aseguramiento de calidad en todo momento y lugar, es una obligación legal en el desarrollo de su actividad, y no un esfuerzo adicional o altruista del investigado, que logre simplemente excusarlo del incumplimiento reprochado, sino de aminorar la sanción impuesta de ser el caso.

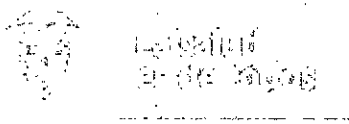
Visto lo anterior y según lo señalado por el investigado en su escrito de alegatos, las acciones de mejora y en general los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, serán estudiados más adelante por parte del Despacho, según en derecho corresponda.

Analizados los alegatos presentados por el investigado, no se entienden desvirtuados los cargos formulados, y el hecho de haber realizado mejoras con el fin de cumplir con la normatividad sanitaria no desvirtúa la infracción cometida en la visita objeto de debate, de tal manera que al haber generado un posible riesgo en la salud pública de los consumidores, será objeto de sanción por parte de esta entidad, teniendo en cuenta las circunstancias atenuantes a que haya lugar analizándolas en el acápite correspondiente

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,

Página 9



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

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, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

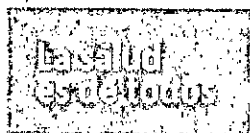
Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que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

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

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

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

³ http://vevector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para

RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

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

La Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

“La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad

*Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, **comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria.** Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos. (negrilla fuera de texto)”*

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, en las cuales se encuadra el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación de los alimentos para su inocuidad, envase, etiquetado y/o rotulado de los mismos, por ende se explica que si bien es cierto que no se puede determinar la existencia de un daño actual o inminente que afecte la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria; es clara la generación de un riesgo en virtud de la conducta desplegada por la sociedad investigada, por lo que, en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras a las disposiciones sanitarias por parte de este Instituto, se debe indicar que la normativa mencionada establece que la entidad sanitaria, competente tiene la obligación de realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

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



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

De lo cual se desprende que el riesgo generado debe entenderse en el marco de la gestión de riesgo asociado al consumo y/o uso de productos competencia de este Instituto, evidenciándose en los hechos objeto de investigación como la “Contingencia o proximidad de un daño”⁵ del bien jurídico tutelado, traducido en el desarrollo de actividades de fabricación de productos derivados lácteos sin cumplir con los principios alusivos a las buenas prácticas de manufactura, lo cual constituye el riesgo de la conducta propiamente dicho, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

En este orden de ideas, en cuanto a los efectos que pueda generar el ejercicio o desarrollo de la función legal encomendada a esta entidad de protección de la salud pública, es menester precisar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, y no es posible que la aplicación de dichas normas sea influenciada por las condiciones de modo, tiempo o lugar que rodean a determinado sujeto de derecho, pues mal haría este Despacho en realizar discriminaciones de tipo positivo o negativo en cuanto al cumplimiento de las normas se refiere, pues si la ley no realiza ninguna distinción no debe quien la aplica realizarla, pues tal evento estaría en contravía del principio de legalidad, defensa y debido proceso, así por el contrario, la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establece el artículo 32 de la Ley 1122 de 2007: “La salud pública está constituida por el conjunto de políticas que buscan garantizar de una manera integrada, la salud de la población por medio de acciones de salubridad dirigidas tanto de manera individual como colectiva, ya que sus resultados se constituyen en indicadores de las condiciones de vida, bienestar y desarrollo del país. Dichas acciones se realizarán bajo la rectoría del Estado y deberán promover la participación responsable de todos los sectores de la comunidad.” En consecuencia, como las normas previamente referidas hacen parte del conjunto de acciones que buscan salvaguardar la salud de la comunidad, se tiene que estas son de orden público, pues regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos; con lo cual es lógico que las circunstancias particulares que rodean la aplicación de la norma, deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público, sin justificar el incumplimiento de la norma en simple desconocimiento o circunstancias particulares especiales.

En conclusión, dichas exigencias sanitarias normativas persiguen el fin propio de la norma, esto es, protege la salud como bien de interés público y el mismo no puede ser inferior al interés y condiciones particulares de cualquier investigado. Aún con ello, debe tener presente el solicitante que las exigencias de la norma sanitaria no se refieren sólo a producciones a gran escala, sino por el contrario, también deben ser tenidas en cuenta en empresas de micro, pequeña y mediana escala. Resaltando también, que no puede permitirse la existencia de una situación sanitaria contraria a las normas y no actuar frente a ello, en garantía del derecho al trabajo, pues no puede esta autoridad pasar por alto una situación sanitaria que atenta contra la salud pública la cual pretende guardarse en un derecho legítimo.

En este punto se hace necesario recordar que el anexo técnico adjunto a la Resolución 719 de 2015, contiene la clasificación de los alimentos de acuerdo con el riesgo en la salud pública, respecto de los derivados lácteos, estableció lo siguiente:

GRUPO	CATEGORIA	SUBCATEGORIA	RIESGO		
1. LECHE,	1.1 LECHE Y	1.1.1 Leche líquida (cruda,	ALTO	MEDIO	BAJO

⁵ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0g9AP>

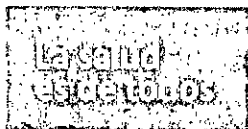


RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2	DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHAREABLES (SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 1.5)	pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada). 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).	X		
	1.2 LECHE EVAPORADA, LECHE CONDENSADA	1.2.1 Leche evaporada 1.2.2 Leche condensada	X		
	1.3 CREMA (NATA) ACEITE (MANTECA) DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE ANHIDRA "GHEE"	1.3.1 Crema (nata) entera o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee"	X		
	1.4 LECHE EN POLVO, CREMA DE LECHE EN POLVO Y DEMÁS DERIVADOS O PRODUCTOS CON ADICIÓN DE LECHE EN POLVO	1.4.1 Leche en polvo y cremas de leche en polvo 1.4.2 Derivados lácteos en polvo 1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distinto a los 1.4.2	X		
	1.5 QUESOS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados) 1.5.2 Quesos madurados o semimadurados. 1.5.3 Quesos fundidos 1.5.4 Quesos diferentes a los 1.5.1, 1.5.2 y 1.5.3	X		
	1.6 MANTEQUILLA	1.6.1 Mantequilla 1.6.2 Mantequilla de Suero	X		
	1.7 OTROS DERIVADOS LÁCTEOS DIFERENTES A LOS DE 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Y 1.6	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/ caramelo de leche 1.7.2 Manjar Blanco 1.7.3 Helados	X		
	1.8 POSTRES DE LECHE CON ADICIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS CON ADICIÓN DE LECHE DIFERENTES A LOS 1.10	1.8.1 Otros helados diferentes a los 1.10 en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas	X		



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

	1.9 LACTOSUEROS Y PRODUCTOS A BASE DE LACTOSUEROS	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se excluyen los de 1.8.1 1.9.2 Lactosueros en polvo y productos cuyo contenido de lactosueros en polvo es al menos 20% m/m, excluidos los de 1.4.3; 1.8.1	X		
	1.10 PRODUCTOS DEL GRUPO 1 QUE PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO DE BAJA ACIDEZ O ACIDIFICADOS	1.10.1 Productos del grupo 1 que pueden ser considerados como de baja acidez o acidificados	X		

En el caso que nos ocupa, se generaron las siguientes situaciones:

Inobservancia de los principios alusivos a las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, dedicado a la elaboración de queso fresco.

En la visitas efectuadas por los funcionarios del Invima el día 9 de agosto de 2017, en el establecimientos propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, pudieron evidenciar la generación de un riesgo al bien jurídico tutelado a la salud pública por cuanto evidenciaron las deficientes condiciones de infraestructura, operación, ausencia de los diferentes registros, políticas y programas de limpieza y desinfección, mantenimiento y calibración de equipos y utensilios, temperatura, abastecimiento de agua potable, dotación, educación y capacitación de personal, y aseguramiento y control de calidad, entre otros.

La situación anteriormente referida representa un elevado riesgo para la salud pública de la comunidad a la cual se le estaban comercializando los productos elaborados en el establecimiento del investigado, por cuanto, con el proceso productivo mediante el cual se elaboraban no es posible garantizar que dichos productos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad necesarios para que puedan ser aptos para ser consumidos sin que ello implique alguna afectación negativa al bien jurídico.

La situación sanitaria del establecimiento propiedad del señor del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, era tan evidente que fue necesaria la imposición de distintas medidas sanitarias de seguridad consistente en "DESTRUCCION DE ARTICULOS a 25 kilogramos de bolsa plástica de PE-BD (folios 10 y 11)" "CONGELACION O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS" (folios 35 al 41), DESTRUCCION DE MATERIAL DE ENVASE a: bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) a 15 kg (1000 unidades) de material de empaque (bolsa plástica queso fresco semiduro semigraso, marca quesos San Jorge 2500 gramos, con registro sanitario Invima No. RSA-002628-2016; de fecha 5 de octubre de 2017 (folios 54 y 55), con el fin de mitigar el riesgo generado y prevenir la consumación de un daño potencial.

Por ende, de acuerdo con lo evidenciado en el material probatorio adjunto al expediente, se concluye que el establecimiento de comercio propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, vulneró la siguiente normatividad sanitaria:

**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

De lo transcrito, resulta claro que las conductas contraventoras de la normatividad sanitaria imputadas, representaron un elevado riesgo para la salud pública.

De acuerdo con lo evidenciado en las actas de inspección, rotulado y de aplicación de medida sanitaria, realizadas por los profesionales de este instituto en el establecimiento comercio propiedad del señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, se concluye que los aspectos sanitarios representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en el Resolución 2674 de 2013 “por la cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones”, que señala:

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

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

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos

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.

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

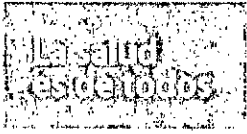
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones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

(...)

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

2.8. 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.

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.



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

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 vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

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

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:

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

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.

(...)

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.

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

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

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:



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

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

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

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

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

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 periodo 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:

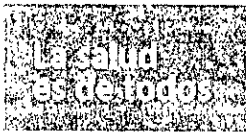
6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos 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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

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

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



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

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

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

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

1. **Limpieza y desinfección.** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. **Desechos sólidos.** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. **Control de plagas.** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

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

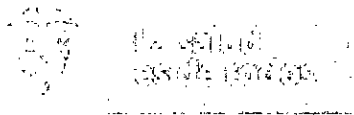
1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

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

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

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

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

(...)

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

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

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

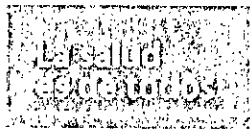
(...)

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

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

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

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



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

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

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

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

Resolución 5109 de 2005

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.*

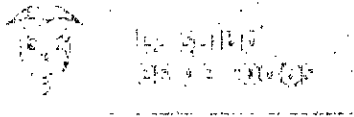
ARTÍCULO 2º. Campo de aplicación. *Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.*

PARÁGRAFO. *Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.*

(...)

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

- 1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.*
- 2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o*



**RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

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

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

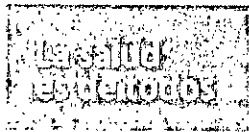
5.2. Lista de ingredientes

5.2.3 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

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"



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

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

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.



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

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

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

5.8 Registro Sanitario

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

Resolución 333 de 2011

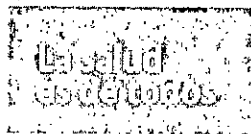
ARTÍCULO 8o. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

8.1 Nutrientes de declaración obligatoria: Deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación:

8.1.2 Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria: Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos por porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de proteína debe expresarse con el número de gramos de proteína más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero “(0)”;

b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse con el número de gramos de grasa más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa por porción del alimento es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”. Cuando se haga una declaración de propiedades



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474"

nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol;

c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse de 0,5 g en 0,5 g para contenidos menores a 5 g y con el número de gramos más cercano a la unidad para contenidos mayores a 5 g. Si el contenido por porción es menor a 0,5 g de grasa saturada se expresa como cero "(0)". La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. Si la grasa saturada no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa saturada";

d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse con el número de gramos de carbohidratos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)";

e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse con el número de gramos de fibra dietaria más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero "(0)". La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por porción. Si la fibra no se declara deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de fibra". Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble;

f) El Porcentaje de Valor Diario (%VD) para proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a), b), c), d) y e) de este numeral. El Porcentaje de Valor Diario (%VD) para proteína puede ser omitido, excepto cuando se haga una declaración de propiedad nutricional relacionada con la proteína o se trate de un alimento para niños menores de 4 años.

8.4 Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

8.4.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por porción del alimento, tal como se presenta en el envase de venta, o por envase si este contiene una sola porción y, opcionalmente se podrá declarar por 100 g o por 100 ml del alimento. Se puede incluir en forma adicional, la declaración de nutrientes por porción del alimento preparado o listo para el consumo, cuando para su consumo deba prepararse con la adición de leche, agua u otro líquido adecuado.

ARTÍCULO 10. TAMAÑOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS PORCIONES. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares, toda declaración de un nutriente y su cantidad deben efectuarse con relación a una porción, de acuerdo con los siguientes requisitos:

10.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. En cuanto sea posible y apropiado, se debe utilizar como medida la taza, el vaso, la cucharada y la cucharadita; no obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.

10.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios:

a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades

RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano;

b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento;

c) Para envases de porciones individuales no se requiere la declaración de la unidad del sistema internacional de unidades en paréntesis, excepto para productos cuyo rotulado nutricional sea declarado con base en el peso drenado o masa escurrida.

10.4 Declaración de las medidas caseras: Las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma:

a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza;

b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas;

c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.

10.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra “aproximadamente” o su abreviación “aprox”. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:

a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0.5 de la porción y la palabra “aproximadamente”. Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones;

b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, “usualmente 5 porciones”.

Ahora bien, evidenciada la infracción y el riesgo sanitario que la misma representó para el bien jurídico tutelado, previo a determinar la sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011, que señala:

“ARTÍCULO 50. GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

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

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en “DESTRUCCION DE ARTICULOS a 25 kilogramos de bolsa plástica de PE-BD (folios 10 y 11)” “CONGELACION O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS” (folios 35 al 41), DESTRUCCION DE MATERIAL DE ENVASE a: bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) a 15 kg (1000 unidades) de material de empaque (bolsa plástica queso fresco semiduro semigraso, marca quesos San Jorge 2500 gramos, con registro sanitario Invima No. RSA-002628-2016; de fecha 5 de octubre de 2017 (folios 54 y 55).



RESOLUCIÓN No. 2019037112
(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

Por su parte, no obra prueba en el expediente que evidencie el lucro obtenido por el investigado.

Frente al numeral 3, consultada la base de datos de procesos sancionatorios de esta Dirección se evidenció que el investigado no ha sido sancionado por los mismos hechos y por ende no ha reincidido en la comisión de la misma falta.

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

En cuanto al numeral quinto, se observa que el señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar, por intermedio de tercera persona, la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que de conformidad con los argumentos presentados a este Despacho se logró verificar que se subsanaron parte de las conductas que dieron origen a la presente investigación de acuerdo Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria de fecha 5 de octubre de 2017.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay pruebas en el expediente administrativo que así lo demuestre.

Finalmente, no se evidencia aceptación expresa de la infracción por parte del investigado.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de OCHOCIENTOS (800) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA, identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Rotular y empacar el producto QUESO CAMPESINO PASTEURIZADO por 2500 gramos marca quesos San Jorge, incumpliendo con los requisitos de rotulado o etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 al:
 - No declara peso neto, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.3 de la resolución 5109 de 2005.
 - No declara el nombre del fabricante y la dirección no está correctamente declarada; contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.4 de la resolución 5109 de 2005
 - Declara la expresión LOT; contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.5.1 de la resolución 5109 de 2005
 - No declara el nombre genérico del cloruro de calcio; contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.

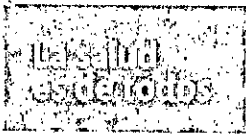


RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

2. Elaborar y/o procesar derivados lácteos “quesos frescos” sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 9 de agosto de 2017, especialmente por cuanto:
 1. No realiza control diario de cloro residual, pero presentan resultados de la empresa de acueducto del municipio, pero no específicos de la planta. Incumpliendo el numeral 3.1 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia deficiencias en limpieza en parte alta del área de proceso. No se llevan registros. Incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2016.
 3. Los lavamanos no se encontraban en funcionamiento y no son de accionamiento indirecto. Incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2016.
 4. No cuentan con filtro sanitario en las áreas que los requieren. Incumpliendo el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2016.
 5. Los manipuladores no se lavan y desinfectan las manos con la frecuencia necesaria, toda vez que el lavamanos no se encontraba en funcionamiento en el momento de la visita. Utilizan un recipiente auxiliar para el desarrollo de dicha actividad.
 6. Se observa debilidad en la aplicación de prácticas higiénicas por parte de algunos operarios, toda vez que no utilizan indumentaria y dotación adecuada, entre otros. Incumpliendo el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Se observan puertas en áreas de proceso y empacados que comunica con el ambiente exterior con acceso directo, lo cual no se ajusta a lo establecido en el numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Utilizan mangueras para conducción de leche, las cuales se disponen directamente en el piso, lo que posibilita el riesgo de contaminación. Incumpliendo el numeral 12 del artículo 9, numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Cuarto frío presenta techos con falta de mantenimiento, los pisos se encuentran desgastados. De igual manera se evidencia drenaje, el cual no dispone de un mecanismo que garantice el sellamiento total del mismo. Incumpliendo los numerales 1.2, y 1.3 del artículo 7; numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No hay evidencia que demuestre que son inspeccionados antes del uso. Incumpliendo los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Se realizan controles requeridos en etapas críticas, pero no se registran. Incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. El área de empaque no se encuentra aislada completamente de las demás áreas, según lo establece el artículo 108 de la Resolución 2310 de 1986. Se observa puerta que comunica con el ambiente exterior con acceso directo, lo cual no se ajusta a lo establecido en el numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674.
 13. Se observa falta de mantenimiento de techos y pisos del cuarto frío. Incumpliendo el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Rotular y empacar el producto QUESO CAMPESINO PASTEURIZADO por 2500 gramos marca quesos San Jorge, incumpliendo con los requisitos de rotulado o etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 al:
 - Declara queso campesino pasteurizado (proceso que no se realiza); incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 - No declara el sorbato de potasio que se agrega. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Fabricar queso campesino sin declarar la tabla nutricional en el producto queso campesino establecido en la Resolución 333 de 2011:
 1. No declara el tamaño de las porciones (art.10 literal 10.2) Incumpliendo el literal 8.4.1 numeral 8.4 artículo 8 y artículo 10 de la Resolución 333 de 2011.
 2. No declara el tamaño de las porciones. (Art 10 Literal 10.2). Incumpliendo los artículo 3 y 31, numerales 10.2, 10.3 y 10.4 y 10.5 artículo 10 de la Resolución 333 de 2011.



RESOLUCIÓN No. 2019037112

(26 de Agosto de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603474”

3. No declara carbohidratos. Incumpliendo el literal 8.1.2 numeral 8.1 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
5. Fabricar, procesar y rotular el producto: “queso campesino por 2500 gramos marca San Jorge sin contar con Registro Sanitario ya que declara RSAE02139906, el cual se encuentra vencido. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 y 47 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

En mérito de lo anterior este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Imponer al señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, sanción consistente en **MULTA de OCHOCIENTOS (800) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, mediante consignación que deberá efectuarse en la **CUENTA CORRIENTE No. 002869998688 del BANCO DAVIVIENDA** a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

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

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al señor JORGE ELIECER AGUILAR MOSQUERA identificado con cédula de ciudadanía No. 83.221.672, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de queso fresco, y/o a su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76, 77 y subsiguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

ARTICULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Alejandro Gonzalez Rojas
Revisó: María Lina Peña