



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000064 De 21 de Enero de 2020

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019015602
PROCESO SANCIONATORIO:	201603497
EN CONTRA DE:	ROBINSON MARTINEZ – SUEROS HM
FECHA DE EXPEDICIÓN:	19 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019015602 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **23 ENE. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (4) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2019015602, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603497.

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

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

Proyectó y digitó: Marr
Grupo: Plantas



AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo contra el señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237, en calidad de propietario del establecimiento denominado SUEROS HM, teniendo en cuenta los siguientes antecedentes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 704-3717-16, con radicado No. 16127584 del 28 de noviembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237 (folio 1).
2. El 23 de noviembre de 2016, profesionales de este Instituto practicaron visita a las instalaciones del establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237, generando Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control (folios 4 y 5).
3. Con oficio No. 704-0870-17, con radicado No. 17028320 del 13 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas relacionadas con los hechos antes señalados (folio 7).
4. Los días fecha 7 y 8 de marzo de 2017, profesionales de este Instituto practicaron visita a las instalaciones del establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237, suscribiendo Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, en la cual se consignó lo siguiente:

(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Al arribar a la dirección en mención se evidencia edificación en mampostería de un piso donde se ubica la planta de procesamiento de requesón. Se evidencia producción en el momento de la visita, la cual se inicia el 7 de marzo y se termina el 8 de marzo / 17 debido a que el propietario no se encuentra.

Somos atendidos por una familiar quien nos permite el ingreso al lugar para observar las condiciones y actividades que estaban realizando. Se evidencia suero en proceso en 3 tanques, requesón escurriendo en canastillas en concreto con el piso y 4 bolsas de requesón terminado. Se le recuerda a quien nos atiende que la empresa aun no ha levantado la medida y que no podía realizar actividades productivas.

Adicionalmente se evidencian manchas negras en las paredes con signos compatibles a hongos en gran proporción, al igual que infestación de mosquitos en el lugar. El cuarto frío está descompuesto no cuenta con panel de refrigeración. Se procede a aplicar medida de destrucción del producto mencionado anteriormente correspondientes a 4000 litros de suero y 280 kg de requesón, adicionalmente se ponen sellos en las llaves de (ilegible) en la planta de proceso.

Se toma evidencia fotográfica la cual se adjunta y se informa al propietario de la toma de las mismas.

Por lo anteriormente expuesto se mantiene la medida de suspensión de trabajos de la planta de proceso y se le informa a quien nos atiende que NO puede realizar actividades productivas hasta

Página 1



**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos"

tanto no levante la medida de seguridad cumpliendo TODOS los puntos que motivaron su aplicación.

(...)"

5. A folios 11 a 15 del expediente obra Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 8 de marzo de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con Cédula de ciudadanía No. 79.712.237, donde se aplicó medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN de 4000 litros de suero y 280 Kg. de requesón, con base en la siguiente situación encontrada:

(...)"

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Al arribar a la dirección en mención se evidencia:

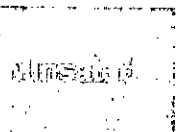
Que la planta de proceso no está acatando la medida sanitaria de seguridad impuesta sobre el establecimiento y están realizando actividades de producción de manera tal que se encuentran 4000 litros de suero y 280 kg de requesón, los cuales además se elaboraron con deficientes condiciones de limpieza, se evidencian manchas negras con signos compatibles y hongos en paredes, ingestación de mosquitos, producto sobre el piso etc.

(...)"

6. En oficio No. 704-1591-17, con radicado con el número 17048531 del 8 de mayo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, otras diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con Cédula de ciudadanía No. 79.712.237 (folio 25).
7. Con fecha 3 de mayo de 2017, profesionales de este Instituto suscribieron Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos, con base a lo evidenciado en las instalaciones del establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con Cédula de ciudadanía No. 79.712.237, donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 28 al 38).
8. En consecuencia, funcionarios del Instituto resolvieron levantar la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS, impuesta al establecimiento denominado SUEROS HM propiedad del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con Cédula de ciudadanía No. 79.712.237, según Acta del 13 de marzo de 2014. (folios 39 y 40).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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



**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos”

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

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

(...)

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

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

(...)

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

(...)

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

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

2. *Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.*

(...)

8. *Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.*

(...)

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

“Artículo 1. Objeto. *La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización*



**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos”

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:

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

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

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

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Artículo 4. Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de



**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos”

Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

(...)

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

(...)

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. PAREDES

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

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

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

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:

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



**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos"

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.

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 del 2011, establece:

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

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

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

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

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la Ley 9 de 1979, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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

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

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

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

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos”

(...).

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237, en calidad de propietario del establecimiento denominado SUEROS HM, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes al:

- I. Fabricar y/o procesar productos derivados lácteos, tales como suero y requesón; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para la fecha en que se realizó la visita, especialmente por:
 1. Se evidencian manchas negras en las paredes compatibles con hongos. Contrariando lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia infestación de mosquitos en el lugar, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
 3. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Elaborar y/o procesar derivados lácteos tales como suero y requesón, sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura al no acatar la medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos y servicios, impuesta por los profesionales del INVIMA el 13 de marzo de 2014; verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de IVC de fecha 08 de marzo de 2017. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículos: 5; 7 numeral 2.1; 18 numeral 1; 26 numeral 3; 52.

Ley 9 de 1979: Artículo 576.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237 en calidad de propietario del establecimiento denominado SUEROS HM, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos contra de en contra del señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.712.237, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

- I. Fabricar y/o procesar productos derivados lácteos, tales como suero y requesón; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para la fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

Página 7



**AUTO No. 2019015602
(19 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia el proceso sancionatorio No. 201603497 y se trasladan cargos”

1. Se evidencian manchas negras en las paredes compatibles con hongos. Contrariando lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia infestación de mosquitos en el lugar, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.
 3. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Elaborar y/o procesar derivados lácteos tales como suero y requesón, sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura al no acatar la medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos y servicios, impuesta por los profesionales del INVIMA el 13 de marzo de 2014; verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de IVC de fecha 08 de marzo de 2017. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

ARTICULO TERCERO: Notificar personalmente al señor ROBINSON MARTINEZ, identificado con Cédula de ciudadanía No. 79.712.237, o a su apoderado, conforme a lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por Aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO CUARTO: Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo R.
Revisó: Ana B. Montero R.