

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 16000851  
( 27 de Junio de 2016 )**

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 y en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a notificar el siguiente acto administrativo:

<b>AUTO DE INICIO Y TRASLADO:</b>	<b>No. 16001697</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO</b>	<b>201600475</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARÍN – PRODUCTOS ZAVI</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	15 de Junio de 2016
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>JESÚS ALBERTO NAMÉN CHAVARRO -</b> Secretario General con Delegación de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 14 JUL. 2016, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co), servicios de información al ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Cra 10 No. 64-28.

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


**Contra el auto No.16001697 NO procede recurso alguno.**

  
**MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ -**  
 Directora de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (05) folios a doble cara, copia íntegra del Auto N° 16001697 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201600475.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA el, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**MERCY YASMIN PARRA RODRIGUEZ -**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó. Carolina Carrascal   
Revisó. Gabriel F. Gutiérrez V



**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

El Secretario General con Delegación de Funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI, de acuerdo con los siguientes:

### ANTECEDENTES

1). El día 05 de Diciembre de 2013, mediante oficio 705-1437-13, radicado con el No. 13104461, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, por las presuntas infracciones sanitarias evidenciadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI, de propiedad del Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694. (Folio 1).

2). A folios 04 al 10 del expediente se encuentra copia del Acta de Inspección Sanitaria a Microempresas de Alimentos de fecha 27 de Noviembre del 2013, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI, de propiedad del Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias contenidas en el Decreto 3075 de 1997 y como consecuencia de lo anterior se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.

ASPECTOS VERIFICADOS QUE NO SE ESTABAN CUMPLIENDO AL MOMENTO DE LA VISITA:

(...)

#### **3.- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

##### **3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.**

(...)

**3.1.6. Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario.**

(...)

##### **3.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

**3.2.1. Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria permanente y se llevan registros que soporten su ejecución.**

(...)

#### **4.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO.**

##### **4.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.**

(...)

**4.1.2. Existe control diario del cloro residual y se llevan registros.**

**4.1.3. Cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua.**

(...)

##### **4.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

**4.4.1. Existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección y se cumplen conforme lo programado.**

**4.4.2. Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores.**

##### **4.5. CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

(...)

**4.5.1.** Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme lo previsto.

**4.5.2.** No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.

**4.5.3.** Existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos contra las plagas.

**4.5.4.** Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc).

#### **5.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.**

##### **5.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

(...)

**5.1.13.** Los equipos de refrigeración están dotados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior.

(...)

##### **5.2. HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO.**

(...)

**5.2.9.** La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada.

(...)

##### **5.5. OPERACIONES DE FABRICACIÓN.**

**5.5.1.** El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.

(...)

3). A folios 11 al 14 del expediente, obra copia de Acta de Aplicación de Medida Sanitaria, de fecha 27 de Noviembre de 2013, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL.

4). Así mismo, dentro del desarrollo de la visita, los profesionales del INVIMA, procedieron a diligenciar Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados al producto "Pan", (folios 15 al 17); evidenciando el incumplimiento en cuanto a:

"(...)

**5.1.1 NOMBRE DEL ALIMENTO.** El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", de "fabrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.

**5.2 LISTA DE INGREDIENTES.** Debe estar precedida por el término de "ingrediente" y aparecer en orden decreciente.

**5.3 CONTENIDO NETO Y MASA ESCURRIDA.** Se debe declarar en Unidades del sistema Métrico (Sistema Internacional).

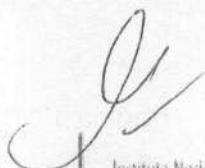
**6.** El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición, El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005.

**5.4** Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección de importador.

**5.5.1 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE.** Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado etc), acompañada de la palabra Lote, o la letra "L". Se aceptará como Lote la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.

**5.6 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN:** Cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así:

**DIA, MES Y AÑO:** Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos.

  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -- INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700  
Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**“Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475”**

*Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.  
Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.  
No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de  
esticker.*

(...)

**5.2.3 LA DECLARACIÓN DE ADITIVOS INCLUYE EL NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO.**

*5.2.3 La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y específico.*

(...)

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

El Decreto 3075 de 1997, Señala:

“**ARTICULO 1o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:

- a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
- d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

**ARTICULO 2o. DEFINICIONES.** Para efectos del presente Decreto se establecen las siguientes definiciones:

**ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia.

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y

  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700  
Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

distribución de alimentos para 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.  
(...)

**ARTICULO 8o.** Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:  
(...)

**ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

**k.** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.  
(...)

**ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.**

(...)  
**b.** Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.  
(...)

**ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.**

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:  
(...)

**c.** Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen;  
(...).

**ARTICULO 19. OPERACIONES DE FABRICACION.** Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

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

**ARTICULO 29.** El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

**a. Programa de 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

**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**“Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475”**

procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

**b. Programa de Desechos Sólidos:**

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

**c. Programa de Control de Plagas:**

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

**ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO.** Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

(...)

**b.** El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevar a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

(...)

La Resolución 5109 de 2005, señala:

**5.1. NOMBRE DEL ALIMENTO**

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

(...)

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

**5.2. LISTA DE INGREDIENTES**

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

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

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

**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:

(...)

**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:

**5.3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO.**

**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**“Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475”**

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

**5.4. NOMBRE Y DIRECCIÓN**

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o emparador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión “FABRICADO o ENVASADO POR”.

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

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

(...)

**5.5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE.**

5.5.1 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.

5.5.2 La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

5.5.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra “Lote” o la letra “L”, seguida de la fecha escogida para tal fin, cumpliendo con lo descrito en los subnumerales 5.4.2 y 5.6 de la presente disposición, según el caso.

**5.6. MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN**

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial:

Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;

b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:

1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.

2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;

(...)


**Artículo 6º.** Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

(...)

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

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

(...)



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700  
Bogotá – Colombia  
www.invima.gov.co



**AUTO No. 16001697**

**( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

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

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

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

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

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

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

Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, a través de los cuales se evidencia una actividad de procesamiento en el establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI, de propiedad del Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694, que presuntamente no cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente por:

1. Elaborar productos de "Arepas de maíz y pan", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme al Decreto 3075 de 1997, especialmente por:
  - 1.1 Los manipuladores no se lavan ni desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario. Contrariando lo dispuesto en el literal c) del artículo 15 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.2 No existe un programa de capacitación en educación sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el literal b) del artículo 14 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.3 No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Contrariando el literal k) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.4 No cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el literal k) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.5 No existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.6 No existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.

**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

- 1.7 No existen registros que indiquen que se realiza la inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores. Contrariando lo estipulado por el literal a) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 1.8 No existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo. contrariando lo dispuesto en el literal c) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 1.9 Se halla evidencia de huellas y daños por plagas. Contrariando lo estipulado en el literal c) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 1.10 No existen registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas. Contrariando lo dispuesto en el literal c) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 1.11 Los equipos de refrigeración no están dotados de termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior; Contrariando lo estipulado por el literal b), del artículo 31 del Decreto 3075 de 1997.
- 1.12 La sala de proceso no se encuentra limpia y ordenada. Contrariando lo dispuesto en literal a) del artículo 19 del Decreto 3075 de 1997.
- 1.13 El proceso de fabricación del alimento no se realiza en condiciones sanitarias óptimas que garantizan la protección y conservación del alimento. Contrariando lo dispuesto en el literal a) del artículo 19 del Decreto 3075 de 1997.
2. Elaborar productos de "Pan", entre otros, sin cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 del 2005, especialmente así:
  - 2.1 No se declara el nombre del alimento de forma específica; Contrariando lo estipulado por los literal c), del numeral 5.1.1 – 5.1, del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.2 No declara lista de ingredientes; Contrariando a los literales a), b), del numeral 5.2.1 – 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.3 No declara Contenido Neto; Contrariando lo estipulado por el numeral 5.3.1 – 5.3, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.4 No declara peso y nombre del alimento; Contrariando lo estipulado por el numeral 4, del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.5 No declara Fabricante; Contrariando lo estipulado por los numerales 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 – 5.4, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.6 No declara Lote; Contrariando lo estipulado por los numerales 5.5.1, 5.5.2, 5.5.3 – 5.5, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.7 No declara fecha de vencimiento; Contrariando lo estipulado por los numerales 5.6.1, 5.6.2, 5.6.3 – 5.6, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - 2.8 No declara aditivos; Contrariando lo estipulado por el literal d), del numeral 5.2.3, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

### NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Artículos: 8 literal k); Artículo 14 literal b); Artículo 15 literal c); Artículo 19 literal a); Artículo 29; y Artículo 31 literal b) del Decreto 3075 de 1997.

Artículos: 5, numerales: 5.1 – 5.1.1, literal c); 5.2.1 literales a), b); 5.2.3, literal d); 5.3 – 5.3.1; 5.4 – 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3; 5.5 – 5.5.1, 5.5.2, 5.5.3; 5.6 – 5.6.1, 5.6.2, 5.6.3, literales a), b) y Artículo 6, numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700  
Bogotá - Colombia  
www.invima.gov.co



**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra del Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra del Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 5109 de 2005, especialmente por:

1. Elaborar productos de "Arepas de maíz y pan", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme al Decreto 3075 de 1997, especialmente por:
  - 1.1 Los manipuladores no se lavan ni desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario. Contrariando lo dispuesto en el literal c) del artículo 15 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.2 No existe un programa de capacitación en educación sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el literal b) del artículo 14 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.3 No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Contrariando el literal k) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.4 No cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el literal k) del artículo 8 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.5 No existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.6 No existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.7 No existen registros que indiquen que se realiza la inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores. Contrariando lo estipulado por el literal a) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.8 No existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo. contrariando lo dispuesto en el literal c) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.9 Se halla evidencia de huellas y daños por plagas. Contrariando lo estipulado en el literal c) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.10 No existen registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas. Contrariando lo dispuesto en el literal c) del artículo 29 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.11 Los equipos de refrigeración no están dotados de termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior; Contrariando lo estipulado por el literal b), del artículo 31 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.12 La sala de proceso no se encuentra limpia y ordenada. Contrariando lo dispuesto en literal a) del artículo 19 del Decreto 3075 de 1997.
  - 1.13 El proceso de fabricación del alimento no se realiza en condiciones sanitarias óptimas que garantizan la protección y conservación del alimento. Contrariando lo dispuesto en el literal a) del artículo 19 del Decreto 3075 de 1997.
- 2 Elaborar productos de "Pan", entre otros, sin cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 del 2005, especialmente así:

**AUTO No. 16001697  
( 15 de Junio de 2016 )**

**"Por medio del cual se inicia un Proceso Sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201600475"**

- 2.1 No se declara el nombre del alimento de forma específica; Contrariando lo estipulado por los literales c), del numeral 5.1.1 – 5.1, del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- 2.2 No declara lista de ingredientes; Contrariando a los literales a), b), del numeral 5.2.1 – 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- 2.3 No declara Contenido Neto; Contrariando lo estipulado por el numeral 5.3.1 – 5.3, del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005.
- 2.4 No declara peso y nombre del alimento; Contrariando lo estipulado por el numeral 4, del artículo 6 de la resolución 5109 de 2005.
- 2.5 No declara Fabricante; Contrariando lo estipulado por los numerales 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 - 5.4, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- 2.6 No declara Lote; Contrariando lo estipulado por los numerales 5.5.1, 5.5.2, 5.5.3 – 5.5, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- 2.7 No declara fecha de vencimiento; Contrariando lo estipulado por los numerales 5.6.1, 5.6.2, 5.6.3 – 5.6, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- 2.8 No declara aditivos; Contrariando lo estipulado por el literal d), del numeral 5.2.3, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

**ARTICULO TERCERO-** Notificar personalmente al Señor **FRANCISCO JAVIER ZAPATA MARIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.866.694, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ZAVI y/o su Apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

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

**ARTICULO QUINTO.-** Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**JESÚS ALBERTO NAMÉN CHAVARRO**  
Secretario General con Delegación de Funciones de la  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

  
Proyectó: Carolina Carrascal  
Revisó: Gabriel F. Gutiérrez V.