



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000202 De 19 de Febrero 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:

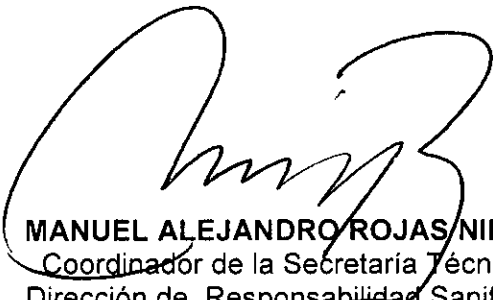
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020001079
PROCESO SANCIONATORIO:	201606028
EN CONTRA DE:	LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA – PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	6 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

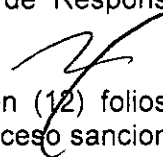
Contra el Auto No. 2020001079 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **20 FEB. 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 (12) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020001079, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606028.

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



Diligencias

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"**

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 el proceso sancionatorio No. 201606028 y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 705-1105-17 radicado bajo el No. 17060957 del 6 de junio de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, de propiedad de la señora LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. Los días 31 de mayo y 1 de junio de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, de propiedad de la señora LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 8 al 24 del expediente.
3. En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada el 1 de junio de 2017, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en **"clausura temporal total"**, al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 35 al 41):

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Una vez en la dirección objeto de la visita se dio a conocer el oficio comisorio y el objetivo de la visita a la persona que atiende la visita, seguido a esto permitió el ingreso para la respectiva inspección en la que se encontró la siguiente situación sanitaria:

1. Al interior de la planta en el área de asado de arepas se encuentra agua estancada con residuos sólidos de maíz y masa; en el área de cocción de maíz y molienda se encuentra una caja de recolección de residuos líquidos y sólidos sin cierre hermético la cual presenta agua residual y sólidos, estos residuos se encuentran fermentados y genera malos olores; al interior del área de molienda se evidencia recipiente plástico con residuos como masa pegado de la cocción de maíz y producto no conforme fermentados y con emisión de malos olores; se observa objetos en desuso como: maquinarias, herramientas, material de construcción y utensilios en las diferentes áreas de la planta. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)
2. La puerta de ingreso presenta desprotección en la parte inferior en el área de cocción de maíz y molienda se evidencia en la parte alta una reja la cual presenta una parte sin protección y la otra con una malla deteriorada esta área comunica con el medio exterior. El área de almacenamiento de producto terminado queda expuesta al medio ambiente cuando esta se abre para el ingreso de materia prima e insumos y salida de producto terminado. (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)



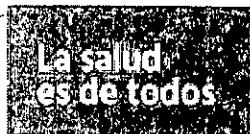
AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos

Proceso No. 201606028

3. Las agua residuales provenientes de los tanques de cocción son vertidos directamente sobre el piso del área de fabricación, en el área de asado de arepas se encuentra agua estancada con residuos sólidos de maíz y masa, en el área de cocción de maíz y molienda se encuentra una caja de recolección de residuos líquidos y sólidos sin cierre hermético la cual presenta agua residual y sólidos estos residuos se encuentran fermentados y genera malos olores. (numeral 4.2 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)
4. No presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua utilizada en la planta. (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
5. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. (numeral 3.1 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)
6. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
7. La planta no cuenta con suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos. (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
8. La planta no cuenta con local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
9. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas. numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
10. Se evidencia acumulación de suciedad en las superficies de las diferentes áreas equipos y utensilios y no se llevan registros. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
11. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos superficies manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
12. La planta no tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas concentraciones empleo y periodicidad de la limpieza si desinfección en el área de fabricación se encontró detergente en polvo con fragancia y jabón en crema con fragancia de uso doméstico (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
13. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración o próximos a éstas. Esta actividad la realizan en el pozuelo de lavado de utensilios el cual no cuenta con dispensador de jabón desinfectante implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. (numeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)
14. La planta no cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso. (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)
15. Los pisos no se encuentran limpios, ni buen estado presentan grietas, perforaciones y roturas y no tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje, se observa estancamiento de agua. (numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)
16. Las paredes se encuentran sucias, en algunos tramos se evidencia grietas, orificios, desprendimiento de pintura y de baldosas. (numeral 2.1 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013)
17. No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028**

18. No realizan control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013)
 19. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manejo de alimentos y no se llevan registros. (Artículo 1 — artículo 13, Resolución 2674 de 2013)
 20. La planta no tiene establecidas las variables del proceso no cuenta con instrumentos y accesorios para medición de las variables críticas y no se llevan registros. (numeral 3 del artículo 10 Resolución 2674 de 2013)
 21. No existen procedimientos, ni registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos. (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)
 22. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos ni del producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. . (numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)
 23. La planta no realiza, ni registra los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. La planta utiliza el conservante ácido sórbico para el cual no realiza ningún control de las dosis máximas permitidas por la normativa sanitaria vigente. Resoluciones 4125 de 1991 (numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013)
 24. La planta no cuenta con área para: almacenamiento de producto terminado, dosificación y pesaje, almacenamiento de material de envase, higienización de canastillas y almacenamiento de canastillas higienizadas, vestidores, ubicación de casilleros, consumo de alimentos por parte de los operarios depósito temporal de residuos sólidos y almacenamiento temporal de devoluciones y producto no conforme, almacenamiento de productos químicos e insumos para la limpieza y desinfección, almacenamiento de herramientas e insumos para el mantenimiento. (numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)
 25. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros. (numerales 2v 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)
 26. No se cuenta con planes de muestreo. La planta no presenta análisis de laboratorios para los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano de acuerdo a lo establecido en la artículo 4 de la Resolución 4506 de 2013. (numeral 3 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013)
 27. Se evidencia presencia de suciedad acumulada en todos las superficies de los equipos y utensilios, estos no son fácilmente accesibles o desmontables, para realizar la limpieza y desinfección, los mecadores metálicos, la tolva del molino y los tanque de cocción presentan diseño no sanitario y soldaduras sin pulir se observa una espátula con mango de madera y presencia de óxido, los moldes metálicos presentan soldaduras sin pulir y recubrimiento en la parte de corte con cinta aislante, la tolva del molino presentaba orificios tapados con cinta aislante, se observa oxidación en la malla transportadora del equipo de asado y deterioro y oxidación en los soportes de todos los equipos y mesas. (artículo 9, Resolución 2674 de 2013)
 28. La planta no tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio. (Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)
 29. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición y no se llevan registros. (Artículo 25 Resolución 2674 de 2013)
- (...)"
4. Adicionalmente, durante el desarrollo de la visita del 31 de mayo y 1 de junio de 2017, se realizó protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto

Página 3



AUTO No. 2020001079
(6 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028

“AREPAS LA PISANDERA POR 400g 10 unidades”, (folios 25 al 27) en el cual se evidenció incumplimiento a la normatividad sanitaria establecida en la Resolución 5109 de 2005, en los siguientes aspectos:

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
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 fábrica” o “marca registrada”, siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	El nombre declarado no corresponde al otorgado en el registro sanitario
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	0	Declara la expresión pero aprox.
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	0	El tamaño de la letra de la declaración del contenido neto, no se ajusta a la normativa.
5.5.1	IDENTIFICACION 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.	0	La marcación del lote no se puede leer de manera clara

5. De igual manera, se realizó Protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional al producto “AREPAS LA PISANDERA POR 400g 10 unidades”, (Folios 28 al 32) en el cual se evidenció el presunto incumplimiento a la normatividad sanitaria establecida en la Resolución 333 de 2011, por cuanto:

“(…)

1. El alimento no presenta descripción en forma falsa, equivoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto del contenido nutricional y de salud, ni afirma que el alimento tiene una ventaja nutricional con respecto a los alimentos que no presentan rotulado nutricional (Numerales 5.1 y 5.2 Artículo 5 Res. 333 de 2011)

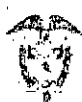
OBSERVACION: No cuenta con soporte de los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional.

“(…)

4. La información nutricional se presenta en idioma español, en un recuadro, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 26.1 Artículo 26 Res. 333 de 2011)

OBSERVACION: La información nutricional se presenta en un tamaño de letra pequeño y no es legible.

5. El tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento y cumple con las condiciones establecidas en el capítulo VII de la Res. 333 de 2011.



La salud
es de todos

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028**

OBSERVACION: El tipo de formato no se ajusta a ninguno de los establecidos por la normativa.

(...)"

6. Posteriormente, mediante oficio 705-1596-17 radicado bajo el No. 17091238 del 29 de agosto de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, de propiedad de la señora LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 42).
7. El día 24 de agosto de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de control sanitario, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 46 al 63).
8. Teniendo en cuenta el cumplimiento de la mayoría de las causales que motivaron la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en "**clausura temporal total**", funcionarios de esta entidad procedieron a levantar dicha medida mediante acta de fecha 24 de agosto de 2017, según como obra en el folio 64 del expediente.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el Artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y la Ley 1437 de 2011.

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:



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028**

"(...)

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:

"(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"**

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.

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

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

(...)

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

(...)

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

(...)

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

(...)

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.



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"**

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.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

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

6.4. En las proximidades de los 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.

Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

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

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

(...)

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.



La salud
es de todos

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"**

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.
6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.
9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

(...)

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

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



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos

Proceso No. 201606028

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

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

Artículo 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.

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

(...)

Artículo 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 ésta lo requiera.

(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"**

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

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

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

(...)

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

(...)

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

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

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

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

(...)

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



**AUTO No. 2020001079
(6 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028**

garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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.

(...)

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

(...)

Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

(...)

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 expendia 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



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028**

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.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)"

Con relación a la **Resolución 5109 de 2005** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano" se establece:

"(...)

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

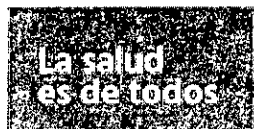
5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

- 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.

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos

Proceso No. 201606028

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

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

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

(...)

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.

(...)

Artículo 6°. 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.

(...)"

Respecto a la **Resolución 333 de 2011** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano", indica:

"(...)

ARTÍCULO 5o. PRINCIPIOS. El rotulado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de los siguientes principios:

5.1 El rotulado nutricional no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.

5.2 Los alimentos que presenten rotulado o etiquetado nutricional no deben dar a entender deliberadamente, afirmar o expresar que tienen alguna ventaja nutricional con respecto a los alimentos envasados que no se presenten así rotulados.

5.3 La información que se facilite a los consumidores en la declaración de nutrientes deberá ser veraz y tendrá por objeto suministrar un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento y, que se considera, son de importancia nutricional. Esta información no deberá



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028***

hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien, deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

(...)

ARTÍCULO 26. ESPECIFICACIONES DE LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. *La tabla de Información Nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:*

(...)

26.1.4 El tipo de letra de la Información Nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura.

(...)

ARTÍCULO 29. ESPECIFICACIONES DE LOS FORMATOS DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. *Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional, establecidos en el artículo 28 del presente reglamento técnico:*

29.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 26 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.

29.2 Formato con declaración lateral. El formato con declaración lateral se puede utilizar cuando el espacio debajo de la información de vitaminas y minerales no es suficiente para incluir el valor diario y la información sobre conversiones calóricas. En este caso, tal información puede quedar ubicada a la derecha de la información nutricional, como se muestra en el ejemplo de la Figura 2.

(...)

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.

Página 15



Decreto 1079

**AUTO No. 2020001079
(6 de Febrero de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028***

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979 modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, en el que se 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:

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

Ha de tenerse en cuenta, que en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, de propiedad de la señora LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, se desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de arepas de maíz blanco y amarillo, actividad que involucra un alimento de riesgo medio para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 6, categoría 6.7, subcategoría 6.7.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Elaborar el producto "Arepas de maíz blanco y amarillo", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. Al interior de la planta en el área de asado de arepas se encuentra agua estancada con residuos sólidos de maíz y masa; en el área de cocción de maíz y molienda se encuentra una caja de recolección de residuos líquidos y sólidos sin cierre hermético la cual presenta agua residual y sólidos, estos residuos se encuentran fermentados y



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028***

genera malos olores, incumpliendo el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 y numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.

2. Al interior del área de molienda se evidencia recipiente plástico con residuos como masa pegado de la cocción de maíz y producto no conforme fermentados y con emisión de malos olores; se observan objetos en desuso como: maquinarias, herramientas, material de construcción y utensilios en las diferentes áreas de la planta, incumpliendo el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. La puerta de ingreso presenta desprotección en la parte inferior, en el área de cocción de maíz y molienda se evidencia en la parte alta una reja, la cual presenta una parte sin protección y la otra con una malla deteriorada, esta área comunica con el medio exterior, incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El área de almacenamiento de producto terminado queda expuesta al medio ambiente cuando esta se abre para el ingreso de materia prima e insumos y salida de producto terminado, incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las agua residuales provenientes de los tanques de cocción son vertidos directamente sobre el piso del área de fabricación, incumpliendo el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No presentan análisis fisicoquímicos ni microbiológicos del agua utilizada en la planta, incumpliendo el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existe programa ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, incumpliendo el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, incumpliendo el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. La planta no cuenta con local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa ni procedimientos específicos para el control integrado de plagas, incumpliendo el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencia acumulación de suciedad en las superficies de las diferentes áreas equipos y utensilios y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existe programa ni procedimientos específicos para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies ni manipuladores, incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



Integridad

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"***

14. La planta no tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección; en el área de fabricación se encontró detergente en polvo con fragancia y jabón en crema con fragancia de uso doméstico, incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración o próximos a éstas. Esta actividad la realizan en el pozuelo de lavado de utensilios, el cual no cuenta con dispensador de jabón desinfectante e implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. La planta no cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso, incumpliendo el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Los pisos no se encuentran limpios, ni en buen estado, presentan grietas, perforaciones y roturas y no tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje, se observa estancamiento de agua, incumpliendo el artículo 7 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.2 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las paredes se encuentran sucias, en algunos tramos se evidencia grietas, orificios, desprendimiento de pintura y de baldosas, incumpliendo el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No realizan control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios, incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manejo de alimentos y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
22. La planta no tiene establecidas las variables del proceso, no cuenta con instrumentos ni accesorios para medición de las variables críticas y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No existen procedimientos, ni registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos ni del producto terminado, incumpliendo el artículo 16 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo de los productos, incumpliendo el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. La planta no realiza, ni registra los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. La planta utiliza el conservante ácido sórbico para el cual no realiza ningún control de las dosis máximas permitidas por la normativa sanitaria vigente, incumpliendo el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"***

27. La planta no cuenta con área para: almacenamiento de producto terminado, dosificación y pesaje, almacenamiento de material de envase, higienización de canastillas y almacenamiento de canastillas higienizadas, vestidores, ubicación de casilleros, consumo de alimentos por parte de los operarios, depósito temporal de residuos sólidos y almacenamiento temporal de devoluciones y producto no conforme, almacenamiento de productos químicos e insumos para la limpieza y desinfección, almacenamiento de herramientas e insumos para el mantenimiento, incumpliendo el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 28. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros, incumpliendo el artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 29. No se cuenta con planes de muestreo. La planta no presenta análisis de laboratorios para los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, incumpliendo el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 30. Se evidencia presencia de suciedad acumulada en todas las superficies de los equipos y utensilios, estos no son fácilmente accesibles o desmontables, para realizar la limpieza y desinfección, los mecadores metálicos, la tolva del molino y los tanque de cocción presentan diseño no sanitario y soldaduras sin pulir; se observa una espátula con mango de madera y presencia de óxido, los moldes metálicos presentan soldaduras sin pulir y recubrimiento en la parte de corte con cinta aislante, la tolva del molino presentaba orificios tapados con cinta aislante; se observa oxidación en la malla transportadora del equipo de asado y deterioro y oxidación en los soportes de todos los equipos y mesas, incumpliendo el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
 31. La planta no tiene acceso ni cuenta con los servicios de un laboratorio, incumpliendo el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
 32. No se tienen programas ni procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar el producto: AREPAS LA PISANDERA POR 400g 10 unidades, sin cumplir con los requisitos de rotulado, al:
1. El nombre declarado no corresponde al otorgado en el registro sanitario, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declarar la expresión "peso aprox", incumpliendo el artículo 5 numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. El tamaño de la letra de la declaración del contenido neto no se ajusta a la normativa, incumpliendo el artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. La marcación del lote no se puede leer de manera clara, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No cuenta con soporte de los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional, incumpliendo el artículo 5 de la Resolución 333 de 2011.



INIMA

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028***

6. La información nutricional se presenta en un tamaño de letra pequeño y no es legible, incumpliendo el artículo 26 numeral 26.1 subnumeral 26.1.4 de la Resolución 333 de 2011.
7. El tipo de formato no se ajusta a ninguno de los establecidos por la normativa, incumpliendo el artículo 29 de la Resolución 333 de 2011.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3, numeral 2 subnumeral 2.1, numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 4 subnumeral 4.2, numeral 5 subnumerales 5.1, 5.3 y 5.4, numeral 6 subnumerales 6.3 y 6.4; Artículo 7 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.2, numeral 2 subnumeral 2.1; Artículo 9; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11; Artículo 13; Artículo 16 numeral 2; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 19 numerales 2 y 3; Artículo 20 numerales 1 y 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1 y 3; Artículo 23; Artículo 25 y Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4.

De la Resolución 5109 de 2005

Artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1, numeral 5.3, numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 y Artículo 6 numeral 4.

De la Resolución 333 de 2011

Artículo 5; Artículo 26 numeral 26.1 subnumeral 26.1.4 y Artículo 29.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora **LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado **PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDERA**; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra de la señora **LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado **PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA PISANDER**; por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Elaborar el producto “Arepas de maíz blanco y amarillo”, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. Al interior de la planta en el área de asado de arepas se encuentra agua estancada con residuos sólidos de maíz y masa; en el área de cocción de maíz y molienda se encuentra una caja de recolección de residuos líquidos y sólidos sin cierre hermético la cual presenta agua residual y sólidos, estos residuos se encuentran fermentados y genera malos olores, incumpliendo el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 y numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Al interior del área de molienda se evidencia recipiente plástico con residuos como masa pegado de la cocción de maíz y producto no conforme fermentados y con emisión de



010-811 1111

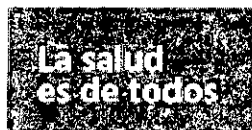
AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028"***

malos olores; se observan objetos en desuso como: maquinarias, herramientas, material de construcción y utensilios en las diferentes áreas de la planta, incumpliendo el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.

3. La puerta de ingreso presenta desprotección en la parte inferior, en el área de cocción de maíz y molienda se evidencia en la parte alta una reja, la cual presenta una parte sin protección y la otra con una malla deteriorada, esta área comunica con el medio exterior, incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El área de almacenamiento de producto terminado queda expuesta al medio ambiente cuando esta se abre para el ingreso de materia prima e insumos y salida de producto terminado, incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las agua residuales provenientes de los tanques de cocción son vertidos directamente sobre el piso del área de fabricación, incumpliendo el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No presentan análisis fisicoquímicos ni microbiológicos del agua utilizada en la planta, incumpliendo el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existe programa ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, incumpliendo el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, incumpliendo el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. La planta no cuenta con local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa ni procedimientos específicos para el control integrado de plagas, incumpliendo el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencia acumulación de suciedad en las superficies de las diferentes áreas equipos y utensilios y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existe programa ni procedimientos específicos para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies ni manipuladores, incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. La planta no tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección; en el área de fabricación se encontró detergente en polvo con fragancia y jabón en crema con fragancia de uso doméstico, incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos

Proceso No. 201606028

15. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración o próximos a éstas. Esta actividad la realizan en el pozuelo de lavado de utensilios, el cual no cuenta con dispensador de jabón desinfectante e implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. La planta no cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso, incumpliendo el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Los pisos no se encuentran limpios, ni en buen estado, presentan grietas, perforaciones y roturas y no tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje, se observa estancamiento de agua, incumpliendo el artículo 7 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.2 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las paredes se encuentran sucias, en algunos tramos se evidencia grietas, orificios, desprendimiento de pintura y de baldosas, incumpliendo el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No realizan control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios, incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manejo de alimentos y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
22. La planta no tiene establecidas las variables del proceso, no cuenta con instrumentos ni accesorios para medición de las variables críticas y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No existen procedimientos, ni registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos ni del producto terminado, incumpliendo el artículo 16 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo de los productos, incumpliendo el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. La planta no realiza, ni registra los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. La planta utiliza el conservante ácido sórbico para el cual no realiza ningún control de las dosis máximas permitidas por la normativa sanitaria vigente, incumpliendo el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
27. La planta no cuenta con área para: almacenamiento de producto terminado, dosificación y pesaje, almacenamiento de material de envase, higienización de canastillas y almacenamiento de canastillas higienizadas, vestidores, ubicación de casilleros, consumo de alimentos por parte de los operarios, deposito temporal de residuos sólidos y almacenamiento temporal de devoluciones y producto no conforme, almacenamiento de productos químicos e insumos para la limpieza y desinfección, almacenamiento de



La salud
es de todos

AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028***

herramientas e insumos para el mantenimiento, incumpliendo el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

28. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros, incumpliendo el artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

29. No se cuenta con planes de muestreo. La planta no presenta análisis de laboratorios para los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, incumpliendo el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

30. Se evidencia presencia de suciedad acumulada en todos las superficies de los equipos y utensilios, estos no son fácilmente accesibles o desmontables, para realizar la limpieza y desinfección, los mecedores metálicos, la tolva del molino y los tanque de cocción presentan diseño no sanitario y soldaduras sin pulir; se observa una espátula con mango de madera y presencia de óxido, los moldes metálicos presentan soldaduras sin pulir y recubrimiento en la parte de corte con cinta aislante, la tolva del molino presentaba orificios tapados con cinta aislante; se observa oxidación en la malla transportadora del equipo de asado y deterioro y oxidación en los soportes de todos los equipos y mesas, incumpliendo el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.

31. La planta no tiene acceso ni cuenta con los servicios de un laboratorio, incumpliendo el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

32. No se tienen programas ni procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Etiquetar el producto: AREPAS LA PISANDERA POR 400g 10 unidades, sin cumplir con los requisitos de rotulado, al:

1. El nombre declarado no corresponde al otorgado en el registro sanitario, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Declarar la expresión "peso aprox", incumpliendo el artículo 5 numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
3. El tamaño de la letra de la declaración del contenido neto no se ajusta a la normativa, incumpliendo el artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
4. La marcación del lote no se puede leer de manera clara, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No cuenta con soporte de los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional, incumpliendo el artículo 5 de la Resolución 333 de 2011.
6. La información nutricional se presenta en un tamaño de letra pequeño y no es legible, incumpliendo el artículo 26 numeral 26.1 subnumeral 26.1.4 de la Resolución 333 de 2011.



AUTO No. 2020001079

(6 de Febrero de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606028***

7. El tipo de formato no se ajusta a ninguno de los establecidos por la normativa, incumpliendo el artículo 29 de la Resolución 333 de 2011.

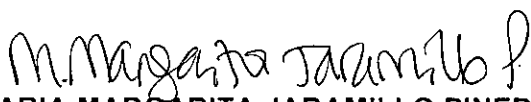
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente a la señora **LEIDI TATIANA QUINTERO CARDONA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.017.158.104, y/o su apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 del 2011.

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.

ARTÍCULO 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 acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO. - Contra el presente auto no procede ningún recurso.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Itorrados
Revisó: Alexandra Bonilla Guarin