



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000043 De 16 de Enero de 2020

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

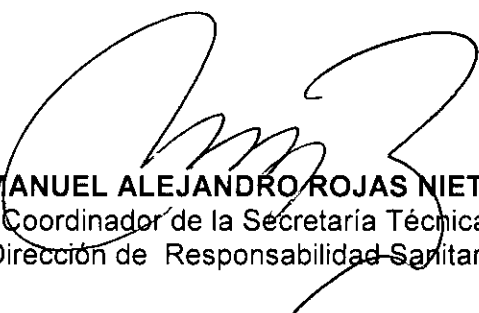
RESOLUCION	2019057936
PROCESO SANCIONATORIO:	201608627
EN CONTRA DE:	SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR – PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION
FECHA DE EXPEDICIÓN:	20 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución No. 2019057936 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **20 ENE. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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

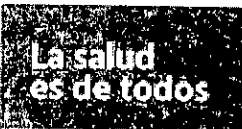

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (15) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019057936, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608627.

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

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

Proyectó y digitó: Marn
Grupo: Alimentos



Oficina

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201608627, adelantado en contra del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2019013335 del 29 de octubre de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1; presuntamente por infringir la normatividad sanitaria de alimentos vigente para alimentos de consumo humano. (Folios 57 al 67).
2. Mediante Oficio No. 0800 PS - 2019051011 con radicados No. 20192055379, 20192055381 del 30 de octubre de 2019 y vía correo electrónico, se remitió comunicación al señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019013335 del 29 de octubre de 2019. (Folios 68 al 70).
3. El día 6 de noviembre de 2019, el señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, compareció a las instalaciones del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1; donde se procedió a la notificación personal del Auto No. 2019013335 del 29 de octubre de 2019. (Folios 71 al 75).
4. De conformidad con el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que la investigada, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal, a través de escrito de fecha 28 de noviembre de 2019, el señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, con radicado No. 20191235921 presentó descargos al Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019013335 del 29 de octubre de 2019 (folios 76 al 86 – Anexos 87 al 124).
6. El día 29 de noviembre de 2019 se profirió el auto de pruebas No. 2019014623 dentro del proceso sancionatorio No. 201608627 adelantado en contra del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 (Folios 126 al 128).



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

7. Mediante oficio No. 0800PS-2019055690 con radicados No. 20192062356 y 20192062358 del 29 de noviembre de 2019, enviado por correo certificado y vía correo electrónico se le comunicó al investigado del auto de pruebas emitido, así como del termino otorgado para la presentación de alegatos. (Folios 129 a 131).
8. Vencido el término establecido para el efecto, el investigado no presentó escrito de alegatos.

DESCARGOS

"(...)

NORMAS SANITARIAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS QUE MOTIVARON EL TRASLADO DE CARGOS

(...)

DESCARGOS

(...)

1. Frente al primer cargo descrito en el auto No 2019013335 "I. **Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano productos tales como "Rosquilla, Pandeyucas y/o Pasabocas" sin garantizar las buenas prácticas estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en la Resolución 2674 de 2013 porque ...**" (Negrilla fuera de texto).

En visita de inspección de fecha 21 de Febrero de 2017 en el establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, El INVIMA realizó visita de inspección atendiendo solicitud de levantamiento de medida radicada ante el mismo, en donde se verificó el cumplimiento a los artículos, numerales y subnumerales de la Resolución 2674 de 2013, expuestos en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total según acta de fecha 1 de Febrero de 2017, desapareciendo las causas que dieron origen a la medida y se emitió concepto Favorable con Observaciones y se procedió a levantar la medida sanitaria, según acta de levantamiento de medida sanitaria de misma fecha.

Después de la visita de fecha 21 de Febrero de 2017 en donde se levantó la medida sanitaria en cita, se recibió nueva visita de control (3 visita) por parte del INVIMA los días 21 y 22 de Noviembre del año 2017 en donde se concedió por parte de este Instituto concepto favorable con observaciones (No se encuentra afectada la inocuidad) en donde se mantuvieron las condiciones de proceso y control de calidad.

Ante esta situación el establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 diseñó y ejecutó un plan de acción para el año 2018 con el fin de ajustar y dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de manufactura establecidas por la Resolución 2674 de 2013. En el se puede observar que se le planeó con fechas estipuladas el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, se le dio cumplimiento a casi la mayoría de las exigencias plasmadas por el INVIMA en acta de última visita, en el cronograma que adjuntamos en los presentes descargos se identifica en color verde los aspectos de la Resolución 2674 de 2013 que se cumplieron (folio 12 al 36).

2. Frente al segundo cargo descrito en el auto No 2019013335 "II. **Elaborar, empacar y rotular el producto identificado como pandeyuca x 32 G presuntamente sin cumplir con la norma sanitaria concerniente al rotulado de alimentos al "** (Negrilla fuera de texto).

Se hace la aclaración que de etiquetas de estos productos no se tomó algún tipo de medida sanitaria por parte del INVIMA, llámese congelación o decomiso. Si bien nuestras materias primas utilizadas no contienen gluten se está evaluando en el protocolo de rotulado del INVIMA,

Página 2



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

la declaración de la expresión "Libre de Gluten" con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 artículo 4 numeral 5 el cual describe:

"ARTICULO 4o. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

5. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto."

El CODEX STAN 118 — 1979 (Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten), define:

"Gluten: A los efectos de la presente Norma, se entiende por "gluten" una fracción proteínica del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua ven 0.5M NaCl"

La exigencia en ese ítem no es a lugar ya que al realizar la declaración libre de gluten" en ningún momento está sugiriendo que el producto pandeyuca se confunda con otro producto, además el INVIMA en este ítem está afirmando que el producto es naturalmente libre de gluten, así mismo en el nombre del alimento se declara de forma clara la verdadera naturaleza del alimento "PANDEYUCA", lo que no genera confusión con algún otro producto. En nuestras materias primas para el pandeyuca no se utiliza trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y derivados.

En Colombia no existe legislación para las declaraciones libre de gluten en etiquetas de alimentos, más sin embargo ya tenemos conocimiento del concepto emitido por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas (SEABA) en el Acta 05 de 2012, pero teniendo en cuenta que en los productos en cuya composición haya un contenido máximo de 20 mg/Kg en el producto terminado, podrían ser denominados como libres, exentos o sin gluten. En caso de que nuestras etiquetas declaren este descriptor, nos acogemos al concepto del acta 05 de 2012 emitido por el INVIMA, como ente regulador (se anexan análisis de laboratorio (sic)).

En cuanto a la declaración de colorantes, se presenta una orden de producción para los baches de materias primas, que especifique y evidencie la no utilización de colorantes en los procesos de producción.

Con respecto al material destruido por funcionarios del INVIMA con registro sanitario vencido se dejó constancia con funcionarios del Invima que el material no estaba en uso ni con referencias que no se manejaban en la compañía

Frente en lo enunciado en la denuncia se pudo determinar que la empresa contaba con registro sanitario RSAA218506 el cual venció el 17/09/2016 pero la empresa tramitó notificación sanitaria NSA- 0016632 de 2016 la cual aparece impresa en su material de empaque; no obstante, se halló material de empaque impreso en la bodega de almacenamiento de material de empaque con el registro sanitario vencido; no obstante, se evidencia, que dicho material no estaba siendo utilizado, la empresa no presenta certificado de autorización de agotamiento al momento del trámite de la notificación sanitaria. Incumple con (Art 37 Resolución 2674/2013, numeral 4 del artículo 19, y numeral 5.8 de la resolución 5109 de 2005

establecimiento (sic) de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 propiedad de Santiago Velasquez Escobar, identificado con cedula de ciudadanía número 98.544.964, está en mejora continua a fin de cumplir con la legislación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013. En la última visita se observa un cumplimiento de los requisitos sanitarios de la Resolución 2674 de 2013 especialmente los que son críticos para la inocuidad de alimento de forma directa los cuales se mencionan a continuación.



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

- Agua potable (Numeral 4 del artículo 26 y Numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013).
- Control de plagas con enfoque preventivo (Numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013)
- Limpieza y desinfección (Numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013).
- Personal Manipulador, Educación y capacitación (artículo 11, 12, 13 y 14 de la Resolución 2674 de 2013)
- Instrumentos de medición en equipos donde se realizan operaciones críticas del proceso (Numeral 3 del Artículo 10, Resolución 2674 de 2013).
- Lavamanos en áreas de proceso y filtros sanitarios previo al ingreso de estos (Artículo 6 numeral 6.3 y Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013).
- Control de calidad de materias primas e insumos (Artículo 21 y Artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013)
- Operaciones de fabricación de forma continua y secuencial, sin retrasos, control y registros de controles (variables) requerido en las etapas críticas del proceso a fin de asegurar inocuidad, control de objetos extraños a fin de reducir riesgo de contaminación física: En donde se tienen establecidas variables de control organoléptico, físicas, químicas y biológicas en diferentes etapas del proceso con el fin de asegurar inocuidad de productos terminados en donde se tienen límites de control de estas variables de forma preventiva con sus respectivas acciones correctivas en caso de que se presentase una desviación, todos estos controles están encaminados a eliminar o reducir un peligro potencial (químico, físico , biológico) para la inocuidad del producto.
- Envasado de producto terminado y trazabilidad desde recepción de materias primas hasta despachos de productos terminados (Artículo 19 Resolución 2674 de 2013)
- Sistema de control de calidad (Artículo 21 y 22 Resolución 2674 de 2013)

PRESICIONES AL REGIMEN SANCIONATORIO

Considerando lo anterior, es preciso remitirse a las disposiciones del régimen sancionatorio en materia de producción de alimentos (Ley 9 de 1979) y a lo dispuesto por el Código de Procedimiento Administrativo y Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

Así, el Código Sanitario en su artículo 577 prescribe las sanciones a adoptarse:

(...)

Por su parte, en atención al criterio rector para la imposición de sanciones, consagrado en el artículo citado anteriormente, es decir, la gravedad de los hechos, se encuentra que el producto que elabora Establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 , a la fecha de hoy no se ha visto involucrado en evento que ponga en riesgo la salud pública como: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) , alertas sanitarias relacionadas con inocuidad de alimentos o resultados de laboratorio rechazados, esto se puede observar las actas de visita del INVIMA en el aparte que relaciona "objetivo de la visita" en donde no se evidencia que el motivo de la visita presente las condiciones anteriormente descritas, así mismo a lo largo de estos años que no se ha lanzado alerta sanitaria alguna en las páginas web del INVIMA e Instituto Nacional de Salud (INS) relacionada con los productos pandeyuca, rosquillas y pasabocas.

El establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 propiedad de Santiago Velásquez Escobar identificado con cedula de ciudadanía número 98.544.964, realizó todos los correctivos al respecto, logrando cumplir con la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005, obteniendo concepto favorable con observaciones lo que conllevó a levantar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total. Teniendo en cuenta que la finalidad de la Ley 9 de 1979 es, conforme al artículo 1 en el cual se describe "preservar, restaurar u mejorar las condiciones necesarias en lo que se relaciona a la salud humana" entonces el establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, en el desarrollo de su actividad nunca puso en peligro la misma y, en cambio, en su lugar, adoptó todas las



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936
(20 de Diciembre de 2019)
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

recomendaciones encaminadas a restaurar y mejorar las condiciones de elaboración los productos.

La Ley 1437 de 2011, en su artículo 50, señala la forma como serán graduadas las sanciones:

(...)

De acuerdo con esta disposición, se puede concluir lo siguiente:

1. **DAÑO O PELIGRO GENERADO A LOS INTERESES JURÍDICOS TUTELADOS.** No existe evidencia la un (sic) no hay prueba que determine que se generó un daño o peligro a pesar de que se estaba incumplido con la legislación sanitaria vigente, el establecimiento no se ha visto involucrado en evento que ponga en riesgo la salud pública como: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), alertas sanitarias relacionadas con inocuidad de alimentos o resultados de laboratorio rechazados, así mismo Se realizó todas las medidas correctivas tendientes a cumplir las disposiciones sanitarias. Tal como se observa en la última acta de inspección sanitaria donde se emitió concepto favorable con observaciones.

La Resolución 2674 de 2013 en su artículo 2, Define

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

Se debe tener en cuenta que la (sic) el establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCIÓN 1 propiedad de Santiago Velásquez Escobar, elabora producto de menor riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015, grupo 7 (sic) categoría 6.7, Sub categoría 6.7.2, este tipo de alimentos (Snack) al ser de menor riesgo, menor existiera la posibilidad de que se cause dolo o peligro alguno.

2. **BENEFICIO ECONÓMICO OBTENIDO POR EL INFRACOR PARA SÍ O A FAVOR DE UN TERCERO:** El establecimiento de comercio denominado establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCIÓN 1 propiedad de Santiago Velásquez Escobar, no obtuvo ningún beneficio económico para sí o un tercero como consecuencia de la inobservancia de algunas disposiciones, en cambio en su lugar: si se verifica una alta inversión o gasto con miras a adecuar la planta de procesos a las disposiciones en materia de salubridad.

3. **REINCIDENCIA EN LA COMISIÓN DE LA INFRACCIÓN:** El establecimiento de comercio denominado establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCIÓN 1 propiedad de Santiago Velásquez Escobar, nunca había sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados.

4. **RESISTENCIA, NEGATIVA U OBSTRUCCIÓN A LA ACCIÓN INVESTIGADORA O DE SUPERVISIÓN:** La autoridad sanitaria nacional o bien sea el INVIMA en todas las visitas ha tenido libre acceso al establecimiento para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección y controles sanitarios, esto se puede verificar en las diferentes actas levantadas por el INVIMA en donde las personas que atiende la visita no se han negado a la firma de las mismas. Todas las actas aparecen firmadas por personal de la planta. El señor Santiago Velásquez Escobar, actuando en calidad de propietario es quien ha solicitado visita de inspección sanitaria para levantamiento de la medida sanitaria.

5. **UTILIZACIÓN DE MEDIOS FRAUDULENTOS O UTILIZACIÓN DE PERSONA INTERPUESTA PARA OCULTAR LA INFRACCIÓN U OCULTAR SUS EFECTOS:** Nuestro establecimiento nunca a utilizado medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la legislación sanitaria vigente en materia de alimentos para consumo como se expresó en el numeral anterior, ha sido el propietario del establecimiento, quien en aras de alcanzar las óptimas condiciones higiénicas de sus productos, ha solicitado visita inspección sanitaria y puesto a disposición todo el material necesario para la elaboración de los respectivos informes y actas de inspección.

Página 5



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

6. GRADO DE PRUDENCIA Y DILIGENCIA CON QUE SE HAYAN ATENDIDO LOS DEBERES O SE HAYAN APLICADO LAS NORMAS LEGALES PERTINENTES. Una muestra de la diligencia con que ha actuado se relaciona en hechos tales el cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2674 de 2013, logrando así levantar la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total el día 21 de Febrero de 2017, ósea (sic) que el lapso de tiempo entre la aplicación de la medida sanitaria y el levantamiento de la misma se realizó en 20 días calendario, lo que se considera que fue oportuno y rápido teniendo en cuenta los incumplimientos presentado por la planta de proceso y las exigencias del INVIMA.

7. RENUENCIA O DESACATO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS ÓRDENES IMPARTIDAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. Una vez se aplicó la medida sanitaria consistente en clausura temporal total del establecimiento, se acató la decisión del INVIMA, no se volvió a realizar proceso de productivo de alimentos para consumo humano en la planta de proceso hasta tanto no se levantase la medida sanitaria en cita.

8. RECONOCIMIENTO O ACEPTACIÓN EXPRESA DE LA INFRACCIÓN ANTES DEL DECRETO DE PRUEBAS. Yo, Santiago Velásquez Escobar, identificado con cedula de ciudadanía número 98.544.964, actuando en calidad de propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, aceptó los cargos formulados mediante Auto No 2019013335 del 29 de Octubre de 2019 por el cual se inicia proceso sancionatorio No 201608627

En visita de fecha 31 de enero y 1 de febrero de 2017, en formato acta de inspección sanitaria generada por el INVIMA en el acápite de observaciones o manifestaciones del responsable o representante de la planta se observa que no se realizó ninguna, es decir, siempre se aceptaron los incumplimientos a la legislación sanitaria vigente y se han tomado todas las medidas correctivas tendientes a alcanzar el cumplimiento de las normas sanitarias.

TAMBIEN NOS ACOGEMOS AL ARTICULO 1 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

(...)

Con la cual se evidencio en los descargos que hemos cumplido los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de alimentos como se evidencia en lo evaluado por funcionarios del GTT OCCIDENTE 1.

En consideración a lo anterior, es decir, lo contenido en el artículo 577 de la ley 9 de 1979 y lo prescrito en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, solicito, respetuosamente al INVIMA se abstenga de continuar adelante con el proceso sancionatorio al encontrarse superadas las causales que dieron origen al mismo, o subsidiariamente, en el evento de continuar con el proceso sancionatorio, se aplique la sanción menos onerosa, a saber, amonestación, en atención a los argumentos esgrimidos a lo largo del presente escrito.

(...)"

ANALISIS DE LOS DESCARGOS

Este Despacho procede a realizar el análisis de los descargos presentados por el señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con la cédula de ciudadanía No. 98.544.964, abordando argumentos de defensa en ejercicio del derecho de contradicción; de esta manera se busca establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas y proceder a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Inicia el investigado señalando las normas presuntamente violadas y que motivaron el traslado de cargos, continuando con la mención de cada uno de los cargos formulados y frente a ellos la



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

forma en que se verificó el cumplimiento de la exigencia. Es así como indica que según acta de fecha 21 de febrero de 2017, se observó el cumplimiento a los aspectos que motivaron la imposición de la medida sanitaria, conllevando a su levantamiento.

De este modo, respecto de las primeras conductas consistentes en: *Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano productos tales como "Rosquilla, Pandeyucas y/o Pasabocas" sin garantizar las buenas prácticas estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en la Resolución 2674 de 2013...*: que conforman el primer cargo, señala que por su parte solicitó el levantamiento de la medida, por lo que funcionarios del Invima verificaron el 21 de febrero de 2017 el cumplimiento de los requerimientos que motivaron la clausura temporal total del establecimiento conllevando al levantamiento y a la emisión de concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES.

Situación que efectivamente se corrobora conforme las actas obrantes en el expediente a folios 35 al 50, de manera que de manera pronta (20 días), la situación sanitaria del establecimiento fue corregida de manera efectiva permitiendo verificar que las causas que motivaron la imposición de la medida fueron superadas.

Al respecto, este despacho debe señalar que no es ajeno a los esfuerzos económicos y personales realizados por el señor Velásquez, sin embargo no puede desconocer que las normas exigibles en desarrollo de las actividades de fabricación, procesamiento y/o empaque de alimentos exigen que su cumplimiento sea permanente, ya que éstas protegen el bien jurídico tutelado como lo es la salud pública y buscan evitar cualquier afectación negativa en la población.

Del caso concreto y en relación con las circunstancias en las cuales se desarrollan los hechos objeto de la presente investigación, éste Despacho es enfático en precisar que realizar actividades de fabricación, producción y comercialización de productos de vigilancia sanitaria, trae consigo la obligación cumplir de manera inmediata y permanente con la normatividad sanitaria aplicable, ya que corresponden a normas de orden público; con lo anterior debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada, supone diferentes responsabilidades para la población civil administrada, pues no puede simplemente darse inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador. En tal sentido establece el artículo 333 de la Carta Política:

"ARTICULO 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley.

La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades."

En este orden de ideas, es claro que lo consignado en las actas de las visitas realizadas por el INVIMA, obedece al desarrollo de la actividad de vigilancia y control que por competencia le corresponde, lo anterior sin perjuicio de que en las mismas se realicen requerimientos específicos o generales en aras de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria, por lo tanto del resultado de las mismas, pueden surgir acciones correctivas y preventivas por parte de los particulares en los aspectos observados. Siendo los responsables de la actividad los interesados en cumplir con las exigencias y condiciones higiénico- sanitarias establecidas por las normas vigentes.

Así mismo, se reconoce el esfuerzo tanto personal como económico que el investigado realizó en pro de dar cumplimiento de manera pronta y efectiva, ya que en pocos días ajustó las instalaciones del establecimiento a las exigencias formuladas. De este modo, se tiene en cuenta esta situación a efectos de determinar la sanción que en derecho corresponde por la infracción a la normativa, valorando también que los productos elaborados (rosquillas, pan de

Página 7

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

inima



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

yucas y pasabocas) son alimentos de bajo riesgo de acuerdo con lo previsto en la Resolución 719 de 2015.

No obstante, esta dirección de Responsabilidad Sanitaria, aclara que los productores de alimentos ya sean personas naturales o jurídicas, deben tomar conciencia de la importancia de conocer las normas que regulan y amparan los alimentos y de esta forma dar total cumplimiento a las mismas, en protección del bien jurídico tutelado como lo es la salud pública.

Por otra parte, en relación con el segundo cargo: II. Elaborar, empacar y rotular el producto identificado como pandeyuca x 32 G presuntamente sin cumplir con la norma sanitaria concerniente al rotulado de alimentos..., el investigado señala que frente al producto no se tomó medida sanitaria, y que en cuanto a la situación específica de la declaración "libre gluten", indica que la norma no le era aplicable, ya que con ella no se sugiere que el producto pan de yuca, se trate de otro producto por lo tanto no se generó ningún tipo de confusión.

Al respecto y con el fin de desestimar o mantener el cargo, se procede a la verificar la observación plasmada en el protocolo de evaluación de rotulado diligenciada el día 1 de febrero de 2017 encontrando que los inspectores señalaron:

"Declara la expresión libre de gluten y el producto es naturalmente libre de gluten"

De la observación transcrita, y en concordancia con lo conceptuado por la SEABA, en acta 05 de 2012, los productos cuyo contenido no supere los 20mg/kg de gluten en producto terminado pueden ser denominados como "libres de gluten", en tal sentido, y al haber contemplado los inspectores que el producto "es naturalmente libre de gluten", no es claro para el despacho la razón que conllevó a evaluar el ítem 4.5 como no cumplido (0), por lo tanto no es viable mantener el cargo y en este sentido se desestima.

Continuando con los cargos por rotulado, el investigado señala que en relación con la declaración de colorantes se presenta una orden de producción para los baches de materias primas que especifica y evidencia la no utilización de colorantes en los procesos de producción, situación que de acuerdo con el material documental aportado en desarrollo de la visita como el presentado como material probatorio con los descargos, no tienen la injerencia para desestimar la conducta, ya que el incumplimiento fue evidenciado en desarrollo de la visita y las ordenes de producción aportadas con los descargos, corresponden a procesos llevados a cabo con posterioridad a la visita, por lo tanto se consideran como acciones correctivas tendientes a dar cumplimiento a lo exigido.

Continuando con lo manifestado por el investigado, hace mención al material destruido por funcionarios del Invima en desarrollo de la visita, basando su defensa en lo que se indicó en el acta y relacionado con el hecho de que dicho material estaba almacenado pero no estaba siendo utilizado. Argumentos que no son válidos en tanto no existe un cargo en este sentido. Es decir, que el despacho consideró la situación particular del material de empaque y por ello no trasladó cargos por la declaración de registro sanitario vencido.

Por otra parte, el investigado señala que su establecimiento se encuentra en mejora continua y que en la última visita se observó el cumplimiento de los aspectos críticos que no habían sobre los cuales había requerimiento. Frente a lo cual, se reitera que el Invima no es ajeno a los esfuerzos y compromiso con los que el investigado desplegó acciones efectivas en la adecuación de sus instalaciones y sus actividades.

Es preciso aclarar que aunque la investigada subsanó las conductas que dieron inicio al presente proceso sancionatorio, es una conducta que no le exime de responsabilidad, respecto de las condiciones sanitarias evidenciadas en las visitas objeto de debate, las cuales se



La salud
es de todos

Alimentación

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

configuraron en infracciones a la normatividad sanitaria vigente, sin embargo tal situación será considerada por este Despacho a la luz de los criterios de graduación de la sanción, contempladas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

No obstante, debe resaltarse que el investigado hace énfasis en el hecho de que el producto elaborado por él corresponde a un alimento de bajo riesgo, situación que se corrobora conforme a la clasificación del riesgo en alimentos establecida mediante la Resolución 719 de 2015, grupo 6 categoría 6.7 subcategoría 6.7.2. Así mismo no debe dejarse de lado que de acuerdo con la información consignada en el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos llevada a cabo durante los días 31 de enero y 1 de febrero de 2017, no existía fecha de última visita oficial, lo cual sugiere que se trató de la primera inspección realizada en el lugar, por lo tanto se valora el hecho de que no existieran requerimientos o exigencias anteriores que no hubiesen sido acatadas.

Se le debe recalcar al investigado que independientemente que la medida sanitaria sea levantada, el proceso sancionatorio se fundamenta en las condiciones sanitarias que fueron evidenciadas y bajo las cuales se llevaba a cabo el proceso productivo y que al ser desfavorables motivaron la aplicación de la medida sanitaria, de este modo el hecho de haber cumplido con las exigencias impuestas por los funcionarios del INVIMA, en materia sanitaria no constituyen inexistencia de las infracciones.

Continuando con los descargos presentados por la defensa, en relación a que se tengan en cuenta los criterios de graduación de la sanción establecidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, es preciso indicar cada uno de ellos se verificarán y analizarán en el acápite correspondiente, es decir en las consideraciones de la presente resolución de calificación.

Ahora bien, frente a la solicitud de abstenerse de continuar la investigación esto es, archivar el proceso sancionatorio se hace necesario aclarar que: *"la cesación es el acto administrativo a través del cual el INVIMA hasta antes de proferir resolución de calificación ordena el archivo del proceso sanitario en contra del presunto infractor porque está demostrado que el hecho investigado no existió, que el presunto infractor no lo cometió, que las normas técnico sanitarias no lo consideran como infracción o que el procedimiento sancionatorio no podía iniciarse o proseguirse y se dispondrá el archivo de las diligencias a favor del presunto infractor.* Situación disímil con la realidad del presente proceso, pues existe plena prueba que demuestra que existió una situación de vulneración a la normatividad sanitaria vigente.

En virtud de lo expuesto, el despacho no encuentra razones para desvirtuar los cargos señalados, ni evidencias fácticas o jurídicas que exoneren de responsabilidad sanitaria al investigado, o la configuración de alguna situación que conlleve a cesar y archivar la investigación, por lo tanto, no es viable acceder a lo solicitado por la investigada. Así las cosas, se continúa con las pruebas legal y oportunamente allegadas.

PRUEBAS

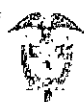
1. Oficio 705-0229-17 radicado bajo el No. 17014064 del 08 de febrero de 2017, por medio del cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de responsabilidad Sanitaria, las diligencias adelantadas en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folio 1).



**RESOLUCIÓN No. 2019057936
(20 de Diciembre de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

2. Acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha 31 de enero y 1 de febrero de 2017, realizada en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folios 6 al 20).
3. Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados con fecha del 01 de febrero de 2017, respecto al producto "PANDEYUCA X 32G". (Folios 21 al 22 – Anexo Etiqueta Folio 23).
4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, impuesta al establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL y DECOMISO y DESTRUCCION de 753 Kg de material de empaque impreso con registro sanitario vencido, de fecha 01 de febrero de 2017. (Folios 24 al 29).
5. Formato Anexo a destrucción, diligenciado en las instalaciones del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, el día 01 de febrero de 2017. (Folio 30).
6. Oficio 705-0397-17 radicado bajo el No. 17023306 del 01 de marzo de 2017, por medio del cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de responsabilidad Sanitaria, las nuevas diligencias adelantadas en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folio 32).
7. Acta de Control Sanitario de fecha 21 de febrero de 2017; suscrita por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folios 35 al 49).
8. Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total, impuesta en oportunidad al establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, de fecha 21 de febrero de 2017. (Folio 50).
9. Buenas Prácticas de Manufactura – Plan de Acción, BPM. Res 2674 de 2013 MS. (Folios 87 al 111).
10. Informe Elaboración de Tablas Nutricionales para D'CHAKS. (Folios 112 al 122).
11. Programa Trazabilidad, Registro Orden de Producción, para el producto "Rosquillas". (Folio 124).
12. Documento informativo del certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Aburra Sur; obtenido a través del aplicativo RUES (Registro Único Empresarial y Social) correspondiente al señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folio 55).



La salud
es de todos

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio N° 705-0229-17 radicado bajo el No. 17014064 del 08 de febrero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de responsabilidad Sanitaria, las diligencias adelantadas en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folio 1), documentos que fueron el génesis de la presente investigación administrativa.

Dentro de la documentación remitida, se encuentra el Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos de fecha 31 de enero y 1 de febrero de 2017, realizada en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR (Folios 6 al 20), donde al verificar las condiciones higiénico – sanitarias, emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE, en cuanto se evidenciaron incumplimientos a las exigencias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.

En dicha acta se observa que corresponde a la primera inspección que se realiza por parte de funcionarios del Invima a esas instalaciones y en ella se plasmaron los aspectos verificados, dejando las respectivas observaciones que conllevaron a evaluarlos como no cumplidos, dando lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de Seguridad consistentes en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, DECOMISO y DESTRUCCION de 753 Kg de material de empaque (Folios 24 al 29, anexo de destrucción folio 30). Valga la pena resaltar que los aspectos evaluados como incumplidos y que conllevaron a dicha decisión fueron los siguientes:

(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

UNA VEZ EN EL ESTABLECIMIENTO SE REALIZÓ RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES EN DONDE SE EVIDENCIARON INCUMPLIMIENTOS A LA NORMATIVA SANITARIA RESOLUCION 2674 DE 2013 Y RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 EN LO DESCRITO A CONTINUACION:

Numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)- Al ingreso de la planta de proceso existe una puerta reja que no cuenta con protección y la malla que cubre una ventana que da al exterior presenta desprendimiento en algunos de sus extremos.

(Numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013) - Existe una sola puerta de ingreso de materia hasta el despacho del producto terminado. El diseño de la planta no permite una secuencia lógica del proceso, se evidencia entre cruzamientos entre las diferentes áreas. Todas las actividades de producción se realizan en una sola área. El lavado de traperos se realiza en la misma área de proceso.

(Numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - Parte del techo de la bodega de almacenamiento de materias primas ubicada en el primer nivel presenta aberturas que facilitan el anidamiento de plagas. El cielo falso de la bodega donde se almacena el material de empaque está deteriorado y presenta láminas faltantes que permiten el alberque, proliferación de plagas y dificultan las labores de limpieza.

(Numeral 2,8 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013) - Cuentan con sitio para área social, pero se evidencia que el personal realiza la actividad en el primer piso cerca al área de proceso. Y al momento de la visita se evidencian bebidas para los operarios en la sala de producción.



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

(Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) - No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, ni se llevan registros.

(Numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - Cuentan con suministros del acueducto municipal, pero no se puede verificar su potabilidad mediante los análisis de laboratorio. No se realiza control de cloro residual ni se llevan registros.

(Numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - Solo se cuentan con un solo suministro de agua utilizado para lavado de manos y de utensilios.

(Numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) - No Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan registros.

(Numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - No cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos estos se depositan en bolsas plásticas al interior de la sala de proceso.

(Números 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) - No Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos.

Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) - No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo se realiza control químico con empresa externa. Se evidencian gran acumulación de objetos en desuso en la bodega donde se almacena material de empaque y área contigua a la zona de hornos.

(Numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013) - 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) - Existen fallencias en la limpieza profunda de la planta, se observan paredes en adobe ranurado con acumulación de polvo y en parte superior de hornos, en la bodega de almacenamiento de material de empaque y en algunos equipos y utensilios y no se llevan registros.

(Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) - Se cuenta con productos para la limpieza y desinfección, pero no se tienen definida la concentración empleo, periodicidad de limpieza y desinfección, ni se llevan fichas técnicas. Además, el jabón utilizado para las manos contiene aroma.

Numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013) - No cuentan con sitio exclusivo, identificado protegido y bajo llave, los productos se almacenan en el baño y en diferentes áreas de la planta.

(Numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - No se cuentan con sistema adecuado para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, se dispone de una poceta en área de producción donde se lavan tanto los utensilios como las manos de los manipuladores.

(Números 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - La planta cuenta con servicios sanitarios los cuales, utilizan caneca de accionamiento manual, y no poseen dotación de jabón desinfectante y sistema de secado de manos.

(Numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) - La planta cuenta con un espacio para ubicación de lockers pero no existe vestier. Además, estos se encuentran desordenados, con polvo con alimentos en algunos y objetos ajenos.

(Numeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013) - Se evidencia poseta utilizada con doble propósito tanto para lavado de manos, como lavado de utensilios, la cual es de accionamiento manual.



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

(Numeral 6 del artículo 20 Resolución 2374 de 2013) - No se cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso.

(Numeral 6.4 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013) - No se cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, ni a las prácticas higiénicas.

(Artículo 13 Resolución 2674 de 2013) - Falta reforzar capacitación en prácticas higiénicas.

(Números 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)- Se evidencia poca iluminación en área de almacenamiento de materia prima y parte trasera de hornos.

(Numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) - No cuentan con lámparas protegidas en todas las áreas.

(Artículo 9 Resolución 2674 de 2013) - Se evidencia mesones con madera en parte interna algunos amarres no sanitarios en equipos. Y mecedor con soldadura sin pulir.

(Números 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10 Resolución 2674 de 2013 - Se evidencia cava de almacenamiento con deficiencias de mantenimiento y limpieza profunda y al momento de la visita se evidencio que la cava estaba apagada con queso almacenado en su interior. Manifiestan que lo hacen para que se descongele el queso y poder elaborar las rosquillas, no se llevan registros.

(Artículo 21, Resolución 2674 de 2013) - No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad.

(Números 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013) - Al momento de la visita se evidencio que la cava de almacenamiento de queso y levadura estaba apagada con producto almacenado en su interior. Manifiestan que lo hacen para que se descongele el queso y poder elaborar las rosquillas. Se deja queso picado a temperatura ambiente durante tiempos prolongados en espera de ser procesado.

(Números 6 y 7 del artículo 16 - números 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013) - Se almacena materia prima seca en un área que posee aberturas en el techo y en esta están expuestas las tuberías de desagüe de aguas residuales provenientes de las unidades sanitarias ubicadas en el 3er nivel. El área no cuenta con la capacidad suficiente para el volumen almacenado por lo cual se dispone parte de ellas en diferentes sitios de la planta y no está separada efectivamente de las áreas de proceso y parte se dispone directamente sobre el piso.

(Números 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) - No se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso.

(Numeral 6 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013) - No se cuenta con sitio para realizar el enfriamiento de los productos, éste se realiza en área de tránsito permanente.

(Numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013) - No se cuenta con separación efectiva entre las diferentes secciones de producción. En una sola área se llevan a cabo todas las actividades.

(Numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013) - No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc) y producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.

Artículo 24, Resolución 2674 de 2013) - Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos durante el tiempo requerido para el proceso

(Numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)- No se cuenta con planes de muestreo.



**RESOLUCIÓN No. 2019057936
(20 de Diciembre de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

(Numeral 1 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013 - El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.

Frente a lo enunciado en la denuncia se pudo determinar que la empresa contaba con registro sanitario RSAA2118506 el cual venció el 17/05/2016 pero la empresa tramito notificación sanitaria NSA- 0016632 de 2016 la cual aparece impresa en su material de empaque; no obstante, se halló material de empaque impreso en la bodega de almacenamiento de material de empaque con el registro sanitario vencido; no obstante, se evidencia que dicho material no estaba siendo utilizado. la empresa no presenta certificado de autorización de agotamiento al momento del trámite de la notificación sanitaria. Incumple con (Art 37 Resolución 2674/2013. numeral 4 del artículo 19, y numeral 5.8 de la resolución 5109 de 2005

Relación de material que presenta incumplimientos:

Pasabocas con sabor a limón artificial presentación de 45 g ----- 13 rollos x 18 kg cada uno = 234 kg.

Rosquillas familiar x 80 g ----- 5 rollos x 18 kg cada Lino = 90 kg

Pasabocas Aros de cebolla x 45 g ----- 13 rollos x 18 kg = 234 kg

Pasabocas sabor a picante x 12 g ----- 15 rollos de 13 kg = 195 kg

Total = 753 kilos

(...)"

Así mismo a folios 21 al 23 se evidencia el protocolo de evaluación de rotulado, el cual fue diligenciado verificando la etiqueta correspondiente al producto Pan de yuca x 32gr. Encontrando los siguientes incumplimientos:

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	Declara la expresión libre de gluten y el producto es naturalmente libre de gluten.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	No declara el colorante adicionado dentro de la lista de ingredientes.
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y específico.	No declara el nombre genérico del bicarbonato de sodio.

De lo anterior, se infiere que los procesos de fabricación de productos alimenticios tales como pasabocas, realizados por el señor Santiago Velázquez no se ajustaba a los requisitos de buenas prácticas de manufactura encontrando varios incumplimientos a las exigencias de la Resolución 2674 de 2013. Así mismo, que el producto pan de yuca no cumplía a cabalidad con los requisitos de rotulado, sin embargo y como se manifestó en el acápite de análisis de los descargos, el cargo relativo a la declaración "libre de gluten" fue desestimado.

Posteriormente mediante oficio 705-0397-17 radicado bajo el No. 17023306 del 01 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias adelantadas en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folio 32), con el fin de anexarse a la presente investigación administrativa.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

Dentro de la documentación remitida, se observa Acta de Control Sanitario de fecha 21 de febrero de 2017; suscrita por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folios 35 al 49), en la cual pasados 20 días de la emisión del concepto sanitario desfavorable, se procedió a verificar el cumplimiento de la normatividad, observando las acciones de mejora implementadas, por lo tanto en esta ocasión el concepto fue FAVORABLE CON OBSERVACIONES.

Por lo anterior, fue procedente el levantamiento de medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total, impuesta en oportunidad al establecimiento denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, de propiedad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, de fecha 21 de febrero de 2017. (Folio 50).

Dentro de las pruebas aportadas por el investigado y que fueron incorporadas se tienen:

- *Buenas Prácticas de Manufactura – Plan de Acción, BPM. Res 2674 de 2013 MS. (Folios 87 al 111).*
- *Informe Elaboración de Tablas Nutricionales para D'CHAKS. (Folios 112 al 122).*
- *Programa Trazabilidad, Registro Orden de Producción, para el producto "Rosquillas". (Folio 124).*

Documentos que permiten evidenciar los correctivos que fueron implementados por parte del señor Velásquez con el fin de dar cumplimiento a los aspectos relativos a las buenas prácticas de manufactura y los requisitos de rotulado. Estas mejoras fueron evaluadas por los inspectores que en su momento realizaron la visita del 21 de febrero de 2017 y con base en ellas se decidió sobre el levantamiento de la medida sanitaria.

En relación con la verificación de correctivos resulta pertinente indicar que el haber ajustado sus instalaciones y sus procesos a la normativa no es un eximente de responsabilidad, sin embargo se valora en favor del investigado dentro de los criterios previstos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

Por último, fue incorporado como prueba, el certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Aburra Sur; obtenido a través del aplicativo RUES (Registro Único Empresarial y Social) correspondiente al señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964. (Folio 55), documento que permitió identificar e individualizar al investigado, así como conocer la naturaleza de su actividad económica y su domicilio.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria en materia de buenas prácticas de manufactura y rotulado de alimentos. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y que constituyeron los cargos endilgados. Por lo tanto, los referidos documentos, son prueba de los cargos por los que se investiga y de los cuales le asiste responsabilidad en el ámbito sanitario.

↑



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

ALEGATOS

Vencido el término legal establecido para la presentación de alegatos, el señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 no realizó pronunciamiento alguno en este sentido.

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

Determinada la infracción por parte del señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado, de alimentos propenden por el cumplimiento de requisitos básicos exigidos por las normas sanitarias. Sin embargo, se considera que la infracción cometida no tiene la injerencia suficiente para concluir que se haya generado un riesgo en la salud, por las circunstancias específicas del caso y de la naturaleza del producto elaborado, pero si con ella se vulneraron las normas sanitarias, así:

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

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.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

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 este.

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.

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

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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

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.

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

Página 17



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

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

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

3. TECHOS

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

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

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.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

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

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

Artículo 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:



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

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.

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

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 garantizar la



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

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

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 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.*



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

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.*

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

3. *El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

4. *El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.*

7. *Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.*

(...)

Por su parte 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", reza lo siguiente:

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

5. *Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.*

Artículo 5°. 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:*

5.2. 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.*

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:*



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante

(...)

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

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

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

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso,



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

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.

Artículo 48. Período probatorio. Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

Artículo 49. Contenido de la decisión. El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

1. La individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar.
2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.
3. Las normas infringidas con los hechos probados.
4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

Para establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

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

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

Antes de analizar a profundidad este acápite, es importante indicar que de conformidad con la sentencia del Consejo de Estado, en lo que se refiere al Artículo 50 del CPACA:

"(...)



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

De otra parte, la facultad de graduar la sanción es discrecional, para lo cual se precisa que los hechos imputados se encuentren previamente calificados como faltas en la normativa aplicable y que el hecho con base en el cual se aplica la sanción esté plenamente probado"

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, y en cuanto al riesgo debe indicarse que la infracción cometida no tiene la injerencia de afectar la calidad, seguridad o inocuidad del alimento ya los productos elaborados son alimentos de bajo riesgo, la medida sanitaria aplicada sobre material de empaque, no incluyó productos terminados y las causas que motivaron la suspensión total de trabajos fueron eficazmente superadas en un periodo corto de tiempo.

Dentro de las diligencias observadas no se aprecia prueba documental que demuestre un beneficio económico por parte del investigado, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el investigado, no ha sido objeto de sanción, por lo tanto el criterio no se tendrá en cuenta como agravante.

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

En cuanto al numeral quinto, se observa que dentro de esta investigación no se utilizaron medios fraudulentos ni se trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, dentro del contenido del expediente se aprecia que el investigado acató la medida y realizó de manera eficaz y pronta la corrección de las causas que motivaron su imposición consiguiendo su levantamiento. Por lo tanto, este criterio aplica como atenuante.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no se observa dentro del contenido del expediente prueba alguna de esta conducta, por lo tanto no aplica como agravante.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que el investigado presentó escrito de descargos y en el acepta la ocurrencia de los hechos investigados, por lo tanto aplica como atenuante.

Evidenciada la infracción sanitaria por parte de la investigada, encuentra este despacho que si bien, se configuró la vulneración a las normas siendo aplicable la imposición de una sanción, debe realizarse la valoración del riesgo generado con esa conducta contraventora frente a la salud pública. De este modo, la conducta infractora, no conlleva per se la configuración de un riesgo a la salud, siendo del caso analizar la naturaleza de la infracción, las condiciones higiénicas de fabricación y la posible afectación en la inocuidad del alimento.

¹ SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCIÓN CUARTA-Nueve (9) de Diciembre de Dos Mil Trece (2013).
Consejera Ponente: CARMEN TERESA ORTIZ DE RODRÍGUEZ



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

En este sentido debe tenerse que el producto pasabocas tales como pan de yuca, catalogado como alimento de bajo riesgo, la medida de destrucción aplicada fue sobre "material de empaque", más no sobre producto terminado y la medida de suspensión se levantó en un corto lapso de tiempo. Así mismo, la planta ha mantenido el concepto favorable con observaciones, de manera que las condiciones de fabricación no ponen en riesgo la inocuidad de los productos elaborados.

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

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."
- (...)

En consecuencia, este despacho llama la atención e insta al señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, para que desarrolle sus actividades de fabricación y empaque de alimentos con estricto cumplimiento a las normas sanitarias exigibles, con el fin de cuidar integralmente la salud de la comunidad, por lo que también se le exhorta a actuar con responsabilidad y solidaridad, ante la imperatividad de las normas sanitarias.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que señor **SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR**, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción consistente en **AMONESTACIÓN**, en el sentido de llamar su atención para desarrollar su actividad comercial de fabricación, empaque y distribución de productos alimenticios ajustado a las normas sanitarias vigentes.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR,

Página 25

Oficina Principal:
Administrativa:

www.invima.gov.co

in. ima



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al:

- I. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano productos tales como "Rosquilla, Pandeyucas y/o Pasabocas", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. Al ingreso de la planta de proceso existe una puerta reja que no cuenta con protección y la malla que cubre una ventana que da al exterior presenta desprendimiento en algunos de sus extremos, contrariando lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Existe una sola puerta de ingreso de materia hasta el despacho del producto terminado. El diseño de la planta no permite una secuencia lógica del proceso, se evidencia entre cruzamientos entre las diferentes áreas. Todas las actividades de producción se realizan en una sola área. El lavado de traperos se realiza en la misma área de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Parte del techo de la bodega de almacenamiento de materias primas ubicada en el primer nivel presenta aberturas que facilitan el anidamiento de plagas. El cielo falso de la bodega donde se almacena el material de empaque está deteriorado y presenta láminas faltantes que permiten el alberque, proliferación de plagas y dificultan las labores de limpieza, contrariando lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 y artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Cuentan con sitio para área social, pero se evidencia que el personal realiza la actividad en el primer piso cerca al área de proceso. Y al momento de la visita se evidencian bebidas para los operarios en la sala de producción, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Cuentan con sitio para área social, pero se evidencia que el personal realiza la actividad en el primer piso cerca al área de proceso. Y al momento de la visita se evidencian bebidas para los operarios en la sala de producción, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Cuentan con suministros del acueducto municipal, pero no se puede verificar su potabilidad mediante los análisis de laboratorio. No se realiza control de cloro residual ni se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Solo se cuentan con un solo suministro de agua utilizado para lavado de manos y de utensilios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.

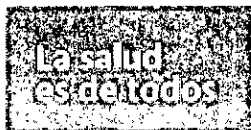


RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

9. No cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos estos se depositan en bolsas plásticas al interior de la sala de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3, 5.4 y el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo se realiza control químico con empresa externa. Se evidencian gran acumulación de objetos en desuso en la bodega donde se almacena material de empaque y área contigua a la zona de hornos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Existen falencias en la limpieza profunda de la planta, se observan paredes en adobe ranurado con acumulación de polvo y en parte superior de hornos, en la bodega de almacenamiento de material de empaque y en algunos equipos y utensilios y no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se cuenta con productos para la limpieza y desinfección, pero no se tienen definida la concentración empleo, periodicidad de limpieza y desinfección, ni se llevan fichas técnicas. Además, el jabón utilizado para las manos contiene aroma, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No cuentan con sitio exclusivo, identificado protegido y bajo llave, los productos se almacenan en el baño y en diferentes áreas de la planta, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se cuentan con sistema adecuado para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, se dispone de una poceta en área de producción donde se lavan tanto los utensilios como las manos de los manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
17. La planta cuenta con servicios sanitarios los cuales, utilizan caneca de accionamiento manual, y no poseen dotación de jabón desinfectante y sistema de secado de manos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumerales 6.1, 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
18. La planta cuenta con un espacio para ubicación de lookers pero no existe vestier. Además, estos se encuentran desordenados, con polvo con alimentos en algunos y objetos ajenos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidencia poseta utilizada con doble propósito tanto para lavado de manos, como lavado de utensilios, la cual es de accionamiento manual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

20. No se cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, ni a las prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Falta reforzar capacitación en prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se evidencia poca iluminación en mesa de almacenamiento de materia prima y parte trasera de hornos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumerales 7.1 y 7.2 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No cuentan con lámparas protegidas en todas las áreas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Se evidencia mesones con madera en parte interna algunos amarres no sanitarios en equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 10 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se evidencia mecedor con soldadura sin pulir, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se evidencia cava de almacenamiento con deficiencias de mantenimiento y limpieza profunda y al momento de la visita se evidencio que la cava estaba apagada con queso almacenado en su interior. Manifiestan que lo hacen para que se descongele el queso y poder elaborar las rosquillas, no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Al momento de la visita se evidencio que la cava de almacenamiento de queso y levadura estaba apagada con producto almacenado en su interior. Manifiestan que lo hacen para que se descongele el queso y poder elaborar las rosquillas. Se deja queso picado a temperatura ambiente durante tiempos prolongados en espera de ser procesado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numerales 1 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Se almacena materia prima seca en un área que posee aberturas en el techo y en esta están expuestas las tuberías de desagüe de aguas residuales provenientes de las unidades sanitarias ubicadas en el segundo nivel. El área no cuenta con la capacidad suficiente para el volumen almacenado por lo cual se dispone parte de ellas en diferentes sitios de la planta y no está separada efectivamente de las áreas de proceso y parte se dispone directamente sobre el piso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numerales 6, 7 y artículo 28 numerales 3, 4 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

32. No se cuenta con sitio para realizar el enfriamiento de los productos, éste se realiza en área de tránsito permanente, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 33. No se cuenta con separación efectiva entre las diferentes secciones de producción. En una sola área se llevan a cabo todas las actividades, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 34. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc) y producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 35. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos durante el tiempo requerido para el proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 36. No se cuenta con planes de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013.
 37. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Elaborar, empaquetar y rotular el producto identificado como "PANDEYUCAS X 32 G", sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. No declarar el colorante adicionado dentro de la lista de ingredientes, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.1 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declarar el nombre genérico del aditivo utilizado en la elaboración del producto (Bicarbonato de Sodio), contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer al señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1, sanción consistente en **AMONESTACIÓN**, en el sentido de llamar la atención e instarla para que desarrolle sus actividades de fabricación y empaque de alimentos con estricto cumplimiento a las normas sanitarias exigibles, con el fin de cuidar integralmente la salud de la comunidad, por lo que también se le exhorta a actuar con responsabilidad y solidaridad, ante la imperatividad de las normas sanitarias.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente al señor SANTIAGO VELASQUEZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía número 98.544.964, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS ALIMENTICIOS CHASS CENTRO DE PRODUCCION 1 y/o a su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de

Página 29

Oficina Principal:
Administrativa

www.inwiima.gov.co

inwiima



Proyecto

RESOLUCIÓN No. 2019057936

(20 de Diciembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201608627

reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 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 TERCERO. La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Fabiola Garzón