



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001354 De 26 de Septiembre de 2019

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

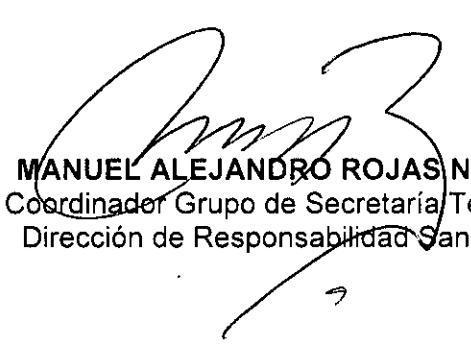
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019011452
PROCESO SANCIONATORIO	201603461
EN CONTRA DE:	SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO- COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 03 OCT 2019, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el auto No. 2019011452 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019011452 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603461.

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

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

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO, identificada con cédula No. 52.860.200 en calidad de propietaria del establecimiento COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 704-3701-16 del 28 de noviembre de 2016, radicado bajo el No 16127057, el Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento denominado COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS (Folio 1).
2. A folios 3 al 12 obra Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos suscrita por profesionales del Instituto los días 23 y 24 de noviembre de 2016 realizada en el establecimiento COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS, dedicado a la producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos, en donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias contenidas en el Resolución 2674 de 2013 y como consecuencia de lo anterior se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. La situación sanitaria evidenciada fue la siguiente:

"ASPECTOS A VERIFICAR:

(...)

2.CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1.2. No se llevan controles de ninguna clase

(...)

2.3. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (BASURAS)

2.3.4. No se cuenta con esta área.

2.3.5. No se ha hecho la identificación de este tipo de residuos

2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.2. No se lleva inspección alguna, no se tienen registros.

2.5.3. No se tiene claro la concentración de los productos a usar y se utilizan productos de uso doméstico. No se tienen fichas técnicas.

2.6. INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.1. Servicio sanitario no cuenta con elementos de higiene personal.

2.6.2. No se cuenta con vestieres separados por género.

2.6.3. Lavamanos no es de uso exclusivo, área usada para lavado de utensilios, no es de accionamiento manual

(...)

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

3.1.1. No se prestan.

3.1.10. No se suministra dotación para visitantes

3.2. EDUCACION Y CAPACITACION

3.2.1. No se presenta plan ni registros de capacitación



**AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

3.2.3. No se presentan registros de capacitación

4.2. EQUIPOS Y UTENCILIOS

4.2.7. Refrigerador no cuenta con termómetro para registro de temperatura, no se cuenta con elementos alternos para control de variables.

(...)

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION

5.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

5.1.1. No se presentan registros ni procedimientos

5.1.4. No se lleva control de la temperatura de almacenamiento de las materias primas que lo requieren

5.3. OPERACIONES DE FABRICACION

5.3.2. No se lleva registro alguno

5.4. OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.2. No se rotulan los productos

5.4.3. No se rotulan los productos.

5.5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

5.5.2. No se presentan registros

5.6. CONDICIONES DE TRANSPORTE

5.6.1. No se llevan registros

6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.2 No se presentan fichas técnicas

6.1.3. No se cuenta con plan de muestreo

6.1.4. No hay profesional o técnico idóneo.

6.1.5. No se presentan

6.1.6. No se presentan

6.2. LABORATORIO

6.2.2. La planta no tiene acceso ni cuenta con los servicios de un laboratorio.

3. A folios 13 al 15 del expediente obra acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 24 de noviembre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS propiedad de la señora SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO, identificada con cédula No. 52.860.200 dedicada a la producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos leche en donde se aplicó medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO, en la cual se evidenció:

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Ubicados en el establecimiento y luego de hacer el recorrido respectivo se encuentran los siguientes incumplimientos así:

1. No se llevan controles de Cloro residual, ni análisis de laboratorio alguno que permita determinar la potabilidad del agua utilizada en el establecimiento, incumpliendo los numerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

2. No se realiza inspección ni se lleva registro alguno de las actividades de inspección de limpieza y desinfección incumpliendo el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se tienen claramente definidos los productos de limpieza utilizados y no se cuenta con fichas técnicas de los productos en uso, incumpliendo el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El baño no cuenta con elementos de higiene personal incumpliendo los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de Resolución 2674 de 2013.
5. Lavamanos no es de uso exclusivo, área usada para lavado de utensilios, no es de accionamiento no manual incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Refrigerador no cuenta con termómetro para registro de temperatura, no se cuenta con elementos alternos para control de variables incumpliendo el numeral 3 artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se lleva control de la temperatura de almacenamiento de las materias primas que lo requieren incumpliendo el numeral 1 y 5 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se lleva registro alguno de tiempo temperatura u otra variable que asegure la inocuidad del producto incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se puede hacer trazabilidad, no se llevan registros de ninguna clase incumpliendo numeral 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013
10. No se cuenta con plan de muestreo incumpliendo numeral 3 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

Resolución 2674 de 2013:

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

(...)



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461”

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

(...)

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.

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.2. 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.

(...)

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

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

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

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

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



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

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

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

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

(...)

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

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.

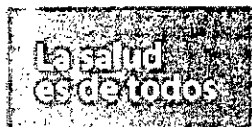
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

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

(...)

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



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

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

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

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

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

(...)

Artículo 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.

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

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.



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

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

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

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

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

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

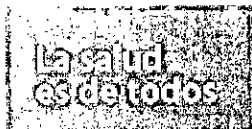
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

(...)

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

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.

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

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

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

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

(...)

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.

(...)"

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, algunas de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979, artículo 577, el cual señala:

Artículo 577°.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- Amonestación;
- Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- Decomiso de productos;
- Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo

(...)



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

La ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

"(...)

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

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

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

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

(...)"

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que la SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO, identificada con cédula No. 52.860.200 en calidad de propietaria del establecimiento COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS, en calidad de propietaria del establecimiento dedicado a la elaboración de derivados cárnicos, infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Elaborar, procesar y conservar productos cárnicos tales como: grasa de cerdo líquida, chicharrón y chicharrón de grasa, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente según acta de vista de fechas 23 y 24 de noviembre de 2016, especialmente por:
 - No se llevan controles de Cloro residual, ni análisis de laboratorio alguno que permita determinar la potabilidad del agua utilizada en el establecimiento, incumpliendo los numerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 - No se realiza inspección ni se lleva registro alguno de las actividades de inspección de limpieza y desinfección incumpliendo el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 - No se tienen claramente definidos los productos de limpieza utilizados y no se cuenta con fichas técnicas de los productos en uso, incumpliendo el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 - El baño no cuenta con elementos de higiene personal incumpliendo los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de Resolución 2674 de 2013.
 - El lavamanos no es de uso exclusivo, área usada para lavado de utensilios, no es de accionamiento no manual incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

- El refrigerador no cuenta con termómetro para registro de temperatura, no se cuenta con elementos alternos para control de variables incumpliendo el numeral 3 artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
- No se lleva control de la temperatura de almacenamiento de las materias primas que lo requieren incumpliendo el numeral 1 y 5 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013
- No se lleva registro alguno de tiempo temperatura u otra variable que asegure la inocuidad del producto incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
- No se puede hacer trazabilidad, no se llevan registros de ninguna clase incumpliendo numeral 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
- No se cuenta con plan de muestreo incumpliendo numeral 3 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 1; numerales 3, 3.1, 5, 5.3, 5.4, 5.5, 6, 6.1, 6.2, 6.3 del artículo 6; numeral 3 de artículo 10; numerales 1,2,3,4,5 del artículo 11, artículo 13; numeral 14 del artículo 14; numerales 1,2,5 del artículo 16; numerales 1,2 del artículo 18; numerales 2, 3, 4 del artículo 19; artículo 21; numerales 1, 2, 3 artículo 22; artículo 23; parágrafo 1 del artículo 24; artículo 25; numeral 1,2,3 del artículo 26; artículo 28 y numerales 1, 2, 3 del artículo 29.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO, identificada con cédula No. 52.860.200 en calidad de propietaria del establecimiento COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS de acuerdo con la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. Formular cargos presuntivos en contra de la señora SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO, identificada con cédula No. 52.860.200 en calidad de propietaria del establecimiento COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS por infringir las disposiciones sanitarias, especialmente por:

1. Elaborar, procesar y conservar productos cárnicos tales como: grasa de cerdo líquida, chicharrón y chicharrón de grasa, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente según acta de vista de fechas 23 y 24 de noviembre de 2016, especialmente por:

No se llevan controles de Cloro residual, ni análisis de laboratorio alguno que permita determinar la potabilidad del agua utilizada en el establecimiento, incumpliendo los numerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

- No se realiza inspección ni se lleva registro alguno de las actividades de inspección de limpieza y desinfección incumpliendo el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019011452
(17 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603461"

- No se tienen claramente definidos los productos de limpieza utilizados y no se cuenta con fichas técnicas de los productos en uso, incumpliendo el numeral 1 artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- El baño no cuenta con elementos de higiene personal incumpliendo los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de Resolución 2674 de 2013.
- El lavamanos no es de uso exclusivo, área usada para lavado de utensilios, no es de accionamiento no manual incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- El refrigerador no cuenta con termómetro para registro de temperatura, no se cuenta con elementos alternos para control de variables incumpliendo el numeral 3 artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
- No se lleva control de la temperatura de almacenamiento de las materias primas que lo requieren incumpliendo el numeral 1 y 5 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013
- No se lleva registro alguno de tiempo temperatura u otra variable que asegure la inocuidad del producto incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
- No se puede hacer trazabilidad, no se llevan registros de ninguna clase incumpliendo numeral 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
- No se cuenta con plan de muestreo incumpliendo numeral 3 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

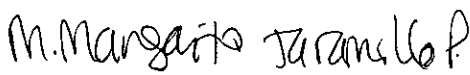
ARTÍCULO TERCERO- Notificar personalmente a la señora SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO, identificada con cédula No. 52.860.200 en calidad de propietaria del establecimiento COMERCIALIZADORA PRODUCTOS PORKIS del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

ARTÍCULO CUARTO. - Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora presente sus descargos por escrito y aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO.- Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mónica Amparo Quiñones Meneses
Revisó: María Lina Peña Coneo