



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000861 De 5 de Junio de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas 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:	20119005655
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201603808
EN CONTRA DE:	NELSON JAIME URAN/CUBOS DE AZUCAR DEL SUROESTE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	20 DE MAYO 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 **11 JUN. 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. 2019005655 NO procede recurso alguno.

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019005655 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603808

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

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Digitó: Mfonseca



AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

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 iniciar proceso sancionatorio en contra del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, en calidad de propietario del establecimiento de comercio CUBOS DE AZÚCAR DEL SUROESTE, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 13 de septiembre de 2016, mediante oficio 705-2045-16 radicado con el número 16097563, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio CUBOS DE AZÚCAR DEL SUROESTE propiedad del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 3 vto al 9 a doble cara del expediente, se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha 06 y 07 de septiembre de 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio CUBOS DE AZÚCAR DEL SUROESTE propiedad de del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, dentro de la cual se procedió a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron los siguientes incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013:

ASPECTOS A VERIFICAR		OBSERVACIONES
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). (Numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	No se cuenta con área social.
2.1.1.	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con programa sobre el manejo y calidad del agua y no se llevan registros.
2.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. (numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua y no se llevan registros.
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta programa, sobre manejo y disposición de residuos sólidos, no presentan registros.
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. (numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	No cuenta con mecanismos requeridos para el manejo y disposición de residuos peligrosos.
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con programa y procedimientos para el control integrado de plagas y no se llevan registros.
2.4.2	NO hay evidencia o huellas de la presencia o daños de	Se evidencian heces de roedor



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

	plagas. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	En gabinete para almacenamiento de material de empaque, se observa acumulación de telarañas (y arañas) en diferentes áreas del salón de procesos y mosquitos en pared del área de procesos.
2.5.1	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)	No se cuenta con programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección.
2.5.2	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	Se observa acumulación de suciedad en diferentes áreas de la planta, horno con acumulación de azúcar quemada y falta de limpieza • dentro del horno y en parte superior, paredes con acumulación de telarañas y presencia de hongos en las paredes, canastilla plástica donde se disponen guantes con acumulación de grasa y suciedad, parte lateral de mesón con falta de limpieza, área donde se ubica el lavamanos con falta de limpieza general, mallas con acumulación de polvo y suciedad, puerta de ingreso a la planta y ventanas con carencia de limpieza, parte lateral de los rodillos con incrustaciones de suciedad, parte inferior de gabinetes con falta de limpieza, pisos con falta de limpieza profunda y ventilador con falta de limpieza. Además no se llevan registros de limpieza y desinfección.
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	No presentan fichas técnicas del hipoclorito de sodio y no hay claridad en la preparación: concentraciones, empleo y periodicidad de limpieza y desinfección.
2.6.1	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con servicios sanitarios.
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos y prácticas higiénicas.
3.1.1.	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013)	No se realiza control y reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos.
3.1.1 0	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	No suministran dotación para visitantes.



AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos (Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad del cumplimiento de las prácticas higiénicas.
5.1.1	Existen procedimientos y registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con procedimientos escritos para el control de calidad de materias primas, no se llevan registros.
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos (numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)	No se tienen establecidos criterios de aceptación y rechazo para cada una de las materias primas.
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario (numerales 2 y 3 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)	La planta no garantiza la trazabilidad de las materias primas, ni del producto en cada una de las etapas.
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final (numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con sitio exclusivo para tal fin, no se tiene establecido el motivo de la devolución y destino final.
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos (numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con manuales, catálogos sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos (numeral 2 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)	No se presentan fichas técnicas de materias primas, ni de producto terminado y no se tienen establecidos criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con planta de muestreo.
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso (Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con los servicios de profesional o técnico capacitado..
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros (Artículo 22 numeral 2- Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con manuales de mantenimiento de equipos y no se llevan registros.
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros (Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)	No se cuenta con programa De calibración ni se llevan registros.
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)	No cuenta con servicios de un laboratorio Externo

3. Adicionalmente el 06 y 07 de septiembre de 2016, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, para el



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

producto denominado "CUBOS DE AZÚCAR " verificando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (Folios 10 y 11) así:

- *Declara la expresión aglunizante*
 - *Las unidades del contenido neto no se declaran de acuerdo al sistema métrico internacional*
 - *No declara dirección del fabricante.*
 - *No declara lote.*
 - *No declara instrucciones para la conservación.*
 - *No declara registro o permiso o notificación según corresponde el producto, se comercializa con etiqueta blanca la cual se elabora en el momento de su fabricación.*
 - *Declara la expresión aglunizante en lugar de aglutinante, no declara el nombre específico.*
4. En virtud a la situación sanitaria evidenciada los funcionarios encargados de las acciones de inspección, vigilancia y control, procedieron a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL impuesta al establecimiento de comercio denominado AZÚCAR DEL SUROESTE, de propiedad del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, obrante a folios 11 vto a 13 del expediente.
5. El 21 de junio 2017, mediante oficio 705-1187-17 radicado número 17066346, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AZÚCAR DEL SUROESTE propiedad del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500. (Folio 15).
6. A folios 19 y 20 se encuentra Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio AZÚCAR DEL SUROESTE, propiedad de propiedad del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, de fecha 08 de junio de 2017 donde se encontró la siguiente situación:

"DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA):

Una vez ubicado el establecimiento de comercio en mención somos atendidos por 61 propietario el señor Nelson Jaime Uran a quien se le presenta el auto comisorio y se le explica el objetivo de la visita de inspección sanitaria' este nos permite el ingreso a las instalaciones de la fábrica en la cual se puede evidenciar la presencia de equipos, utensilios, uniformes y utensilios de limpieza no se evidencia materia prima , proceso ni producto terminado. El propietario manifiesta que no está elaborando los productos que está en la adquisición de un nuevo local para ajustarlo a la normatividad sanitaria vigente y dar trámite a la notificación sanitaria del (producto para proceder con la solicitud del levantamiento de la medida sanitaria de seguridad con la que cuenta el establecimiento desde el 07/09/2016).

Por tal razón y de acuerdo a lo expuesto anteriormente se mantiene el concepto sanitario desfavorable y se mantiene la medida sanitaria de seguridad impuesta desde el 07/09/2013.

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

Página 4



AUTO No. 2019005655

(20 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808**

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, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

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:

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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.

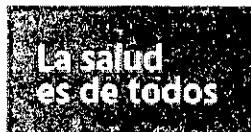
3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.





Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

3.5.3. *Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.*

3.5.4. *Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.*

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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.*

6.4. *En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.*

Artículo 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.*

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 1º. *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 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:*

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



AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

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

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

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

Artículo 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:

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.

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

Página 7



Ministerio Nacional de Salud y Protección Social

Oficina Principal: Cra. 14 N.º 45 - Bogotá

Administrativo: Cra. 14 N.º 45 - Bogotá

Teléfono: 261 2000

www.invima.gov.co





Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

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; 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.

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:*

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.



AUTO No. 2019005655

(20 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808**

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. <Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

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 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.

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

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

c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;

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

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.4. Nombre y dirección

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

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.



Ministerio de Salud Pública

AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

(...)

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

"(...)

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

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

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

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, en el que se establece:

"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:

- a. Amonestación;
- b. 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;
- 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."

Debe tenerse en cuenta también que del señor del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, en calidad de propietario del establecimiento de comercio CUBOS DE AZÚCAR DEL SUROESTE, realiza una actividad relacionada con la elaboración y empaque de Cubos de Azúcar para el consumo humano, lo cual involucra un alimento de BAJO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 Grupo 11 Categoría 11.3 Subcategoría 11.3.1.



AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, en calidad de propietario del establecimiento de comercio CUBOS DE AZÚCAR DEL SUROESTE, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

1. Fabricar y empacar el producto denominado: "Cubos de Azúcar", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:

1. La planta no cuenta con área social, contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con programa sobre el manejo y calidad del agua y no se llevan registros, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua y no se llevan registros, contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.5 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se cuenta programa, sobre manejo y disposición de residuos sólidos, no presentan registros, contrariando lo establecido en el numeral 2 Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con mecanismos requeridos para el manejo y disposición de residuos peligrosos, contrariando lo establecido en el numeral 5 subnumeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con programa y procedimientos para el control integrado de plagas y no se llevan registros, además se evidencian heces de roedor en gabinete para almacenamiento de material de empaque, se observa acumulación de telarañas en diferentes áreas del salón de procesos y mosquitos en pared del área de procesos, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se cuenta con programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección, también se observa acumulación de suciedad en diferentes áreas de la planta, horno con acumulación de azúcar requemada y falta de limpieza, dentro del horno y en parte superior, paredes con acumulación de telarañas y presencia de hongos en las paredes, canastilla plástica donde se disponen guantes con acumulación de grasa y suciedad, parte lateral de mesón con falta de limpieza, tampoco se presentan fichas técnicas del hipoclorito de sodio y no hay claridad en la preparación, concentraciones, empleo y periodicidad de limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuenta con servicios sanitarios, contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos y prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se realiza control y reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No suministran dotación para visitantes, contrariando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005655

(20 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808**

12. No se cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad del cumplimiento de las prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el párrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se cuenta con procedimientos escritos para el control de calidad de materias primas y tampoco se llevan registros, contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se tienen establecidos criterios de aceptación y rechazo para cada una de las materias primas, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
15. La planta no garantiza la trazabilidad de las materias primas, ni del producto en cada una de las etapas, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se cuenta con sitio exclusivo para tal fin, no se tiene establecido el motivo de la devolución y destino final, contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se cuenta con manuales, catálogos sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se presentan fichas técnicas de materias primas, ni de producto terminado y no se tienen establecidos criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se cuenta con planta de muestreo, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se cuenta con los servicios de profesional o técnico capacitado, contrariando lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se cuenta con programa de calibración ni se llevan registros, contrariando lo establecido en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No cuenta con los servicios de un laboratorio externo, contrariando lo establecido en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Empacar y rotular el producto denominado "CUBOS DE AZÚCAR", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:

1. Declarar la expresión aglutinizante contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 Subnumeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Las unidades del contenido neto no se declaran de acuerdo al sistema métrico internacional, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.3 Subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara dirección del fabricante, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.4 Subnumeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara lote, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No declara instrucciones para la conservación, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.6 Subnumeral 5.6.4 de la Resolución 5109 de 2005.
6. Declara la expresión aglutinizante en lugar de aglutinante, no declara el nombre específico y se comercializa con etiqueta blanca la cual se elabora en el momento de su fabricación, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 Subnumeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2019005655

(20 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808**

III. Elaborar, empacar y rotular el producto denominado "CUBOS DE AZÚCAR" sin contar con notificación sanitaria, contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8; numeral 3 subnumeral 3.5; numeral 5 subnumeral 5.5; numeral 6 subnumeral 6.1, 6.4; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13 parágrafo; Artículo 14 numeral 14; Artículo 16 numerales 2, 3; Artículo 19 numerales 2 y 3; Artículo 21; Artículo 22 numerales 2,3; Artículo 23; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3,4; Artículo 28 numeral 6; Artículo 37.

Resolución 5109 de 2005

Artículo 5 numeral 5.2 subnumerales 5.2.1, 5.2.3; numeral 5.3 subnumeral 5.3.1; numeral 5.4 subnumeral 5.4.1; numeral 5.5 subnumeral 5.5.1; numeral 5.6 subnumeral 5.6.4; numeral 5.8.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio contra el señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, en calidad de propietario del establecimiento de comercio CUBOS DE AZÚCAR DEL SUROESTE, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos contra del señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Fabricar y empacar el producto denominado: "Cubos de Azúcar", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:

1. La planta no cuenta con área social, contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con programa sobre el manejo y calidad del agua y no se llevan registros, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua y no se llevan registros, contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.5 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se cuenta programa, sobre manejo y disposición de residuos sólidos, no presentan registros, contrariando lo establecido en el numeral 2 Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con mecanismos requeridos para el manejo y disposición de residuos peligrosos, contrariando lo establecido en el numeral 5 subnumeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con programa y procedimientos para el control integrado de plagas y no se llevan registros, además se evidencian heces de roedor en gabinete para almacenamiento de material de empaque, se observa acumulación de telarañas en diferentes áreas del salón de procesos y mosquitos en pared del área de procesos,

Página 13



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

- contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se cuenta con programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección, también se observa acumulación de suciedad en diferentes áreas de la planta, horno con acumulación de azúcar requemada y falta de limpieza, dentro del horno y en parte superior, paredes con acumulación de telarañas y presencia de hongos en las paredes, canastilla plástica donde se disponen guantes con acumulación de grasa y suciedad, parte lateral de mesón con falta de limpieza, tampoco se presentan fichas técnicas del hipoclorito de sodio y no hay claridad en la preparación, concentraciones, empleo y periodicidad de limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No se cuenta con servicios sanitarios, contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos y prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No se realiza control y reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No suministran dotación para visitantes, contrariando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No se cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad del cumplimiento de las prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el párrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. No se cuenta con procedimientos escritos para el control de calidad de materias primas y tampoco se llevan registros, contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. No se tienen establecidos criterios de aceptación y rechazo para cada una de las materias primas, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. La planta no garantiza la trazabilidad de las materias primas, ni del producto en cada una de las etapas, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No se cuenta con sitio exclusivo para tal fin, no se tiene establecido el motivo de la devolución y destino final, contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No se cuenta con manuales, catálogos sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No se presentan fichas técnicas de materias primas, ni de producto terminado y no se tienen establecidos criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No se cuenta con planta de muestreo, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 20. No se cuenta con los servicios de profesional o técnico capacitado, contrariando lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. No se cuenta con programa de calibración ni se llevan registros, contrariando lo establecido en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. No cuenta con los servicios de un laboratorio externo, contrariando lo establecido en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019005655
(20 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603808

II. Empacar y rotular el producto denominado "CUBOS DE AZÚCAR", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:

1. Declarar la expresión aglutinante contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 Subnumeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Las unidades del contenido neto no se declaran de acuerdo al sistema métrico internacional, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.3 Subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara dirección del fabricante, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.4 Subnumeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara lote, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005
5. No declara instrucciones para la conservación, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.6 Subnumeral 5.6.4 de la Resolución 5109 de 2005.
6. Declara la expresión aglutinante en lugar de aglutinante, no declara el nombre específico y se comercializa con etiqueta blanca la cual se elabora en el momento de su fabricación, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 Subnumeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Elaborar, empacar y rotular el producto denominado "CUBOS DE AZÚCAR" sin contar con notificación sanitaria, contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

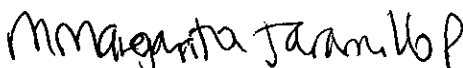
ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor NELSON JAIME URAN, identificado con cédula de ciudadanía número 98.515.500 y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mfonsecal.
Preparó: Ana María Riaño
Revisó: Fabiola Garzón M.

Página 15