



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACION POR AVISO No. 0800 PS 2019001221 De 28 de Agosto 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:	2019009699
PROCESO SANCIONATORIO	201605098
EN CONTRA DE:	ANGEL MARTINEZ MEJIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	14 DE AGOSTO 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 **10 2 SEP 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. 2019009699 NO procede recurso alguno.

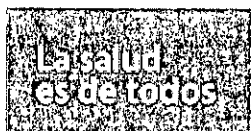
LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019009699 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605098.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Mfonsecal



Ministerio de Salud

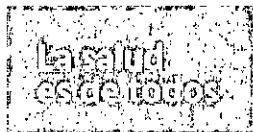
AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

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 ANGEL MARTINEZ MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de panadería, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 8 de noviembre de 2016, mediante oficio 708-1368-16 radicado con el número 16118744, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de panadería, propiedad del señor ANGEL MARTINEZ MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 3 al 14 del expediente, se encuentra Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 1 de noviembre de 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de panadería, propiedad del señor ANGEL MARTINEZ MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, así:

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.- INSTALACIONES FISICAS			
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (Numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	Materiales en desuso, comunicación directa con patio lleno de maleza.
1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas ya animales domésticos u otros contaminantes. (Numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	Ventanas y puertas sin protección que comunica a patio interno.
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	Flujo cruzado de áreas, todo el proceso se realiza en una sola área.
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. (numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	Se evidencia hacinamiento de equipos.
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)	0	No se evidencia área social.
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO			



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE			
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).	0	No existen programas ni registros.
2.1.2	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	No se lleva control diario de cloro residual.
2.3 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)			
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)	0	No existen programas ni registros.
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 – numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	La planta no cuenta con local para el depósito temporal de residuos sólidos.
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)	0	La planta no cuenta con tipificación de los residuos generados.
2.4. CONTROL DE PLAGAS, ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES			
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)	0	No existen programas ni procedimientos para control integrado de plagas.
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). (Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	Ventanas y puertas sin protección que comunican a patio interno.
2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION			
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)	0	No existen procedimientos de 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)	0	Se evidencia equipos y utensilios con deficiencia de aseo y no se llevan registros.
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)	0	No poseen fichas técnicas, de los productos de limpieza y desinfección.
2.6. INSTALACIONES SANITARIAS			
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (numeral 6.1	0	No posee vestier, se evidencia dispo de vestimenta en la planta.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

	del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)		
2.6.3*	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticas para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas, exclusivos para este propósito. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual.
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)	0	La planta no cuenta con filtro sanitario.
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)	0	No se evidencian avisos alusivos a prácticas higiénicas.
3.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
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)	0	No se realiza control y reconocimiento Médico a manipuladores.
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. (numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	Los operarios no poseen uniforme, utilizan ropa de calle.
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. (numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	Los operarios trabajan con ropa de calle.
3.1.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. (numeral 4 Artículo 14 – numeral 3 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	0	No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotado con dispensador de jabón.
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. (numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	Los operarios trabajan con ropa de calle sin mallas o tapabocas.
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)	0	No se suministra dotación para visitantes.
3.2. EDUCACION Y CAPACITACION			
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (parágrafo 1 artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	0	No existe plan de capacitación en buenas prácticas.



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

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)	0	No existen avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas.
3.2.3	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. (artículo 13, resolución 2674 de 2013)	0	Operarios con ropa de calle, sin implementos de protección.
4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCION			
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. (numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	0	Piso de cemento sin pulir.
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. (Numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013).	0	Paredes de ladrillo sin repellar.
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. (numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	0	No son redondeadas.
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. (numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	0	Las ventanas no poseen protección.
4.1.1 1	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. (numeral 7.3 del artículo 7, resolución 2674 de 2013)	0	Las lámparas no poseen protección.
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (numeral 2 del artículo 9, resolución 2674 de 2013)	0	No aportan certificado de calidad o ficha técnica.
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. (Numerales 1 y 2 del artículo 10, resolución 2674 de 2013).	0	El proceso no es secuencial.
4.2.7	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.) (Numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).	0	No hay medición de variables de proceso.
5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION			
5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
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)	0	No existen procedimientos para control de calidad.
5.2 ENVASES Y EMBALAJES			
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. (Numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.).	0	No aportan fichas técnicas del material de empaque.
5.3 OPERACIONES DE FABRICACION			
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones		Todo el proceso se realiza en una sola



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

	requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. (numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)	0	área, sin separación físicas o técnicas.
5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE			
5.4.1	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. (Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013).	0	Toda la operación se realiza en una misma área, sin separación y sobre una mesa de madera.
5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (numeral 4 del artículo 19, resolución 2674 de 2013)	0	Se empaca en bolsas transparentes sin rotulado básico.
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)	0	No se garantiza la trazabilidad del producto.
5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO			
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)	0	No posee área para ese fin, ni procedimiento, ni registros.
5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE			
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.) y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. (numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)	0	No aportan registros de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores.
6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
6.1.SISTEMAS DE CONTROL			
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)	0	No existen manuales, catálogos o guías.
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)	0	No se llevan fichas técnicas.
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)	0	No se cuenta con planes 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)	0	Operarios con conocimiento empírico en la elaboración del pan.
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)	0	No existen manuales de mantenimiento.
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta		No existe programa de calibración de equipos.



001-2010-05

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

"(...)

Artículo 18. Régimen Sancionatorio. Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.

Parágrafo. Las sanciones de que trata el presente artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.

"(...)"

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

"(...)

Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

"(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.

"(...)"

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:

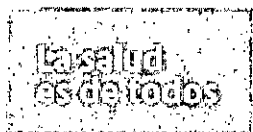
Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendan 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.

Página 7



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".**

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

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

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

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

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

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

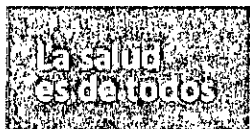
2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".**

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

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

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

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

1. PISOS Y DRENAJES

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

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

7. ILUMINACIÓN

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

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

Página 9



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".***

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

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.

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:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".**

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

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.

Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

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

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

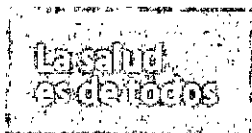
2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha 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.

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

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



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".**

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

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

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

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 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 expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los

Página 12



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

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.

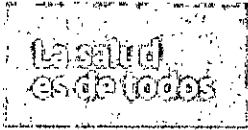
Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

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.

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098”.***

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

(...)

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.”

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor ANGEL MARTINEZ MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de panadería, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al:

- I. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano “Productos de Panadería tales como Pan Blanco, Pan Queso y Pan Panocha” sin contar con el Registro Sanitario. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).

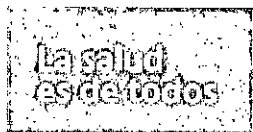
Página 14



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".

- II. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano "productos de panadería", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
1. Se evidencia materiales en desuso y comunicación directa con patio lleno de maleza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencian ventanas y puertas sin protección que comunican a patio interno, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.7 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. se evidencia flujo cruzado de áreas, todo el proceso se realiza en una sola área, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia hacinamiento de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No se evidencia área social, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No existen programas ni registros sobre manejo y calidad de agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No se lleva control diario de cloro residual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No existen programas ni registros sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. La planta no cuenta con local para el deposito temporal de residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. La planta no cuenta con tipificación de los residuos generados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No existen programas ni procedimientos para control integrado de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No existen procedimientos de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. Se evidencia equipos y utensilios con deficiencia de aseo y no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. No poseen fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".***

16. La planta no cuenta con filtro sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se evidencian avisos alusivos a prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los operarios no poseen uniforme, utilizan ropa de calle, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numerales 2 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Los operarios trabajan con ropa de calle, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Los operarios trabajan con ropa de calle sin mallas o tapabocas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se suministra dotación para visitantes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No existe plan de capacitación en buenas practicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No existen avisos alusivos a las buenas practicas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Se evidencia piso de cemento sin pulir, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. se evidencia paredes de ladrillo sin repellar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Las ventanas no poseen protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Las lámparas no poseen protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No aportan certificado de calidad o ficha técnica de las superficies de contacto con el alimento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
31. El proceso no es secuencial, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No hay medición de variables de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No existen procedimientos para control de calidad, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".***

34. No aportan fichas técnicas del material de empaque, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.
35. Todo el proceso se realiza en una sola área, sin separación físicas o técnicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
36. Toda la operación se realiza en una misma área, sin separación y sobre una mesa de madera, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.
37. El producto se empaca en bolsas transparentes sin rotulado básico, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No se garantiza la trazabilidad del producto, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No posee área para los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación, ni procedimiento, ni registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No existen manuales, catálogos o guías sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
41. No se llevan fichas técnicas sobre materias primas e insumo y producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
42. No se cuenta con planes de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
43. Operarios con conocimiento empírico en la elaboración del pan, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No existen manuales de mantenimiento de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
45. No existe programa de calibración de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
46. La planta no posee servicios de laboratorio, incumpliendo lo estipulado en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1, 1.3; numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7, 2.8; numeral 3 subnumeral 3.1; numeral 5 subnumerales 5.3, 5.4, 5.5; numeral 6 subnumerales 6.3, 6.4; Artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.1; numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2; numeral 4 subnumeral 4.2; numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 9 numeral 2; Artículo 10 numerales 1, 2, 3; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13 Parágrafo 1; Artículo 14 numerales 2, 3, 5, 6, 9, 14; Artículo 16 numeral 2; Artículo 17 numeral 1; Artículo 19 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 20 numerales 1, 6;

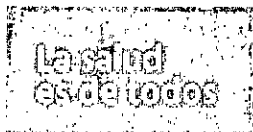
Página 17

Oficina Principal:

Administrativa:

www.lavima.gov.co

in ima



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".***

Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2, 3; Artículo 23; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numeral 6; Artículo 37.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio contra el señor **ANGEL MARTINEZ MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de panadería, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos en contra del señor **ANGEL MARTINEZ MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano "Productos de Panadería tales como Pan Blanco, Pan Queso y Pan Panocha" sin contar con el Registro Sanitario. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).
- II. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano "productos de panadería", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. Se evidencia materiales en desuso y comunicación directa con patio lleno de maleza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencian ventanas y puertas sin protección que comunican a patio interno, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.7 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. se evidencia flujo cruzado de áreas, todo el proceso se realiza en una sola área, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia hacinamiento de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No se evidencia área social, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No existen programas ni registros sobre manejo y calidad de agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No se lleva control diario de cloro residual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No existen programas ni registros sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. La planta no cuenta con local para el depósito temporal de residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".***

10. La planta no cuenta con tipificación de los residuos generados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existen programas ni procedimientos para control integrado de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existen procedimientos de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia equipos y utensilios con deficiencia de aseo y no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No poseen fichas técnicas, de los productos de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. La planta no cuenta con filtro sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se evidencian avisos alusivos a prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los operarios no poseen uniforme, utilizan ropa de calle, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numerales 2 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Los operarios trabajan con ropa de calle, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Los operarios trabajan con ropa de calle sin mallas o tapabocas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se suministra dotación para visitantes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No existe plan de capacitación en buenas practicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No existen avisos alusivos a las buenas practicas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Se evidencia piso de cemento sin pulir, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. se evidencia paredes de ladrillo sin repellar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".***

27. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Las ventanas no poseen protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Las lámparas no poseen protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No aportan certificado de calidad o ficha técnica de las superficies de contacto con el alimento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
31. El proceso no es secuencial, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No hay medición de variables de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No existen procedimientos para control de calidad, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No aportan fichas técnicas del material de empaque, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.
35. Todo el proceso se realiza en una sola área, sin separación físicas o técnicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
36. Toda la operación se realiza en una misma área, sin separación y sobre una mesa de madera, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.
37. El producto se empaca en bolsas transparentes sin rotulado básico, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No se garantiza la trazabilidad del producto, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No posee área para los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación, ni procedimiento, ni registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No existen manuales, catálogos o guías sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
41. No se llevan fichas técnicas sobre materias primas e insumo y producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
42. No se cuenta con planes de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009699 del 14 de Agosto de 2019

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605098".**

43. Operarios con conocimiento empírico en la elaboración del pan, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No existen manuales de mantenimiento de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
45. No existe programa de
46. calibración de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
47. La planta no posee servicios de laboratorio, incumpliendo lo estipulado en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor **ANGEL MARTINEZ MEJIA**, identificado con cédula de ciudadanía número 9.141.025 y/o apoderado 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 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

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Isabel Cristina Posada R.

Revisó: Leidy Alexandra Bonilla Guarin

P.A.