



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001320 De 19 de Septiembre 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:	AUTO No. 2019011096
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605102
EN CONTRA DE:	K R K CAFFETO SAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	10 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

23 SEP 2019

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 23 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. 2019011096 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 (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019011096 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605102.

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: Isabel Cristina Posada Rocha

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co


Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



Elaborado por:

**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".***

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 de la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 22 de noviembre de 2016, mediante oficio 713-0807-16 radicado con el número 16125165, la coordinación del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas de la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 3 al 9 del expediente se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos de fecha 15 y 16 de noviembre de 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas de la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9, dentro de la cual se procedió a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. Adicionalmente el 15 y 16 de noviembre de 2016, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "GALLETAS SURTIDAS, PESO NETO 450 GR, ETIQUETA ADHESIVA, MARCA KRK CAFFETO" observando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 10 y 11 - anexo 11vto) así:
 - *Algunos ingredientes no se declaran con su nombre sino con su marca. (maicena, nescafe).*
 - *El peso no se declara en unidades del sistema internacional. Se expresa "gr", siendo lo correcto "g".*
 - *La etiqueta adhesiva no se adhiere en la cara principal del envase, se coloca en la base de éste.*
 - *La fecha de vencimiento se coloca en esticker.*
 - *No se declara nombre completo del aditivo bicarbonato, ni se declarar su nombre genérico.*
4. En virtud a la situación sanitaria evidenciada, los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS DE AREAS DE PRODUCCION DE TORTAS, GALLETAS Y HELADOS y DECOMISO y DESTRUCCION de etiquetas adhesivas de galletas surtidas, mediante acta de fecha 16 de noviembre de 2016, que reposa a folios 12 al 13 del expediente, consignándose en la misma:

(...)"

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Se realiza recorrido por las diferentes áreas observando lo siguiente:

- *Para el ingreso al área de proceso se cuenta con una puerta que colinda directamente con el lugar de atención al público contrariando lo dispuesto en el numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
- *En una misma área se realiza actividades de fabricación de galletas, tortas y empanadas y en otra área se lleva a cabo el empaque de galletas y la elaboración de helado, incumpliendo lo*

**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".***

establecido en los numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013 y en el artículo 87 de la Resolución 2310 de 1986.

- No existe un lugar para el descanso del personal, esta actividad se realiza en el lugar de atención de los clientes según manifiesta quien atiende a la visita. En las áreas de proceso se observan elementos y alimentos (pan) de uso del personal para consumo de alimentos infringiendo lo establecido en el numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
- Los recipientes se encuentran rebosando de residuos sólidos, sin su debida protección, lo cual es contrario a lo establecido en los numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
- Durante la visita se encontró algunos recipientes con deficiente limpieza (almacenamiento de galletas) No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección de áreas, equipos, superficies ni de manipuladores infringiendo lo contemplado en los numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
- En la planta de producción laboran alrededor de 30 empleados en dos turnos para quienes se dispone de una sola unidad sanitaria contrariando lo dispuesto en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
- Los vestieres no son separados por género ni ventilados. Los casilleros no son de cantidad suficiente para el personal, se evidencia ropa y otros elementos por fuera de los mismos encontrándose éstos totalmente ocupados. Algunos de estos casilleros se encuentran en mal estado físico, infringiendo lo contemplado en el numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
- La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, el personal se lava las manos en los sitios destinados para el lavado de utensilios contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
- No existen filtros sanitarios para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras como lo establece el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
- Algunos empleados hacen uso de delantal de tela encima del uniforme el cual no presenta buenas condiciones físicas y de limpieza infringiendo lo establecido en el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
- El personal sale de las áreas de proceso con el uniforme, pasando por áreas de atención de clientes para dirigirse a los vestidores, a la unidad sanitaria y para consumir sus alimentos infringiendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
- El personal no cuenta con estaciones exclusivas para el lavado de manos por lo tanto se evidencia falta de hábito para el desarrollo de esta actividad en las ocasiones que se requiere contrariando lo establecido en el numeral 4 Artículo 14- numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
- El personal demuestra prácticas no higiénicas durante el desarrollo de actividades de producción contrariando lo establecido en el artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
- Algunos moldes de las tortas se encuentran deteriorados y los moldes de los cupcakes son en material no sanitario (madera). Un refrigerador presenta corrosión en la parte inferior contrariando lo establecido en el artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
- No presentan registros relacionados con el control de variables de proceso infringiendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
- Los procesos de elaboración de helados, tortas y galletas se realizan en la misma área. Según explican quienes atienden la visita cada línea se realiza en horario diferente, no obstante, durante la visita se observa que el flujo de materias primas e insumos, además del almacenamiento de empaque no garantizan la protección de los alimentos que se encuentran procesando en el momento de la visita (tortas) contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
- No se llevan controles ni registros de las etapas críticas de los procesos productivos de tortas, galleta y helados infringiendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
- Las operaciones de empackado de galletas se realizan en el área donde se ubican equipos para el procesamiento de helados, almacenamiento de materias primas y almacenamiento de insumos infringiendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
- No presentan plan de muestreo estructurado, únicamente presenta resultados de laboratorio de agua contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".***

Cabe mencionar que durante la visita no se estaban llevando a cabo actividades de fabricación de helados ni de galletas, se realizaba únicamente alistamiento de materias primas e insumos para la elaboración de tortas, actividad que se interrumpe tan pronto se le informa a quienes atienden la visita que las áreas de producción son objeto de medida sanitaria de seguridad.

En virtud de lo anterior se procede a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios de área de producción de tortas, galletas y helados

Por otra parte, teniendo en cuenta el "Formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados Resolución 5109 de 2005" el cual se anexa a la presente, se identifica que el rotulo del producto Galletas surtidas, peso neto 450 gr, etiqueta adhesiva, marca KRK Caffeto incumple con lo siguiente:

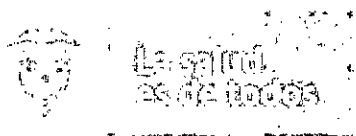
- *Algunos ingredientes no se declaran con su nombre sino con su marca. (maicena, nescafé), incumpliendo lo contemplado en el artículo 5, Resolución 2674 de 2013.*
- *El peso no se declara en unidades del sistema internacional. Se expresa "gr", siendo lo correcto "g" incumpliendo lo contemplado en el artículo 5, Resolución 2674 de 2013.*
- *No se declara nombre completo del aditivo "bicarbonato", ni se declara su nombre genérico incumpliendo lo contemplado en el artículo 5, Resolución 2674 de 2013.*

*Dadas estas circunstancias se procede a realizar el decomiso de 1000 etiquetas adhesivas, las cuales son destruidas con objeto corto punzantes.
(...)"*

5. El 30 de noviembre de 2016, mediante oficio 713-0848-16 radicado número 16129193, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones de la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9. (Folio 15).
6. El 28 de noviembre de 2016, los profesionales de esta entidad adelantaron el diligenciamiento del Acta de control sanitario en las instalaciones productivas de la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9; y después de realizar un análisis exhaustivo de las instalaciones verificaron que se adelantaron acciones correctivas y procedieron a emitir concepto sanitario Favorable con Observaciones. (Folios 18 al 23).
7. A folio 24, obra acta de fecha 28 de noviembre de 2016, mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida de seguridad impuesta a la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9, el día 15 y 16 de noviembre de 2016.
8. Adicionalmente el 28 de noviembre de 2016, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "GALLETAS SURTIDAS, PESO NETO 450 GR, ETIQUETA ADHESIVA, MARCA KRK CAFFETO" donde no se observaron incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 25 y 26 – anexo etiqueta 27).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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



AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102”.

del Decreto 2078 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del **Decreto 1290 de 1994**, así:

“(…)

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:



**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".**

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

2.1. 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.

2.8. 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.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

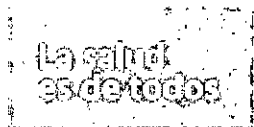
5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el



**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".**

secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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

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

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

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

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

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

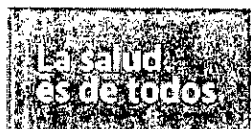
Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

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

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

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

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



Resolución

**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".**

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

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

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.

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

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 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:

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 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:

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.

(...)

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:



**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102”.***

Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

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

5.2. Lista de ingredientes

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

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

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

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".**

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

Artículo 6°. Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

(...)

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.

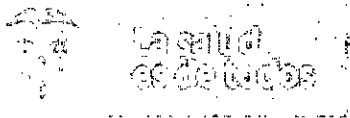
Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

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:

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad K R K CAFFETO SAS, con NIT. 814003824-9, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al:



AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".

- I. Fabricar, empaclar y destinar para el consumo humano productos alimenticios, tales como: "Tortas, Galletas y Helados", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada los días 15 y 16 de noviembre de 2016, especialmente porque:
 1. Para el ingreso al área de proceso se cuenta con una puerta que colinda directamente con el lugar de atención al público, contrariando lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. En una misma área se realiza actividades de fabricación de galletas, tortas y empanadas y en otra área se lleva a cabo el empaque de galletas y la elaboración de helado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No existe un lugar para el descanso del personal, esta actividad se realiza en el lugar de atención de los clientes según manifiesta quien atiende a la visita. En las áreas de proceso se observan elementos y alimentos (pan) de uso del personal para consumo de alimentos, contrariando lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Los recipientes se encuentran rebosando de residuos sólidos, sin su debida protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.2 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Durante la visita se encontró algunos recipientes con deficiente limpieza (almacenamiento de galletas) No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección de áreas, equipos, superficies ni de manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3, 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. En la planta de producción laboran alrededor de 30 empleados en dos turnos para quienes se dispone de una sola unidad sanitaria, Incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Los vestieres no son separados por género ni ventilados. Los casilleros no son de cantidad suficiente para el personal, se evidencia ropa y otros elementos por fuera de los mismos encontrándose éstos totalmente ocupados. Algunos de estos casilleros se encuentran en mal estado físico incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, el personal se lava las manos en los sitios destinados para el lavado de utensilios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No existen filtros sanitarios para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. El personal sale de las áreas de proceso con el uniforme, pasando por áreas de atención de clientes para dirigirse a los vestidores, a la unidad sanitaria y para



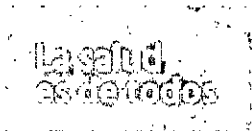
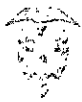
Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".***

consumir sus alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

11. El personal no cuenta con estaciones exclusivas para el lavado de manos por lo tanto se evidencia falta de hábito para el desarrollo de esta actividad en las ocasiones que se requiere, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 4 de la resolución 2674 de 2013.
 12. El personal demuestra prácticas no higiénicas durante el desarrollo de actividades de producción, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. Algunos moldes de las tortas se encuentran deteriorados y los moldes de los cupcakes son en material no sanitario (madera). Un refrigerador presenta corrosión en la parte inferior, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. No presentan registros relacionados con el control de variables de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. Los procesos de elaboración de helados, tortas y galletas se realizan en la misma área. Según explican quienes atienden la visita cada línea se realiza en horario diferente, no obstante, durante la visita se observa que el flujo de materias primas e insumos, además del almacenamiento de empaque no garantizan la protección de los alimentos que se encuentran procesando en el momento de la visita (tortas), incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No se llevan controles ni registros de las etapas críticas de los procesos productivos de tortas, galleta y helados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. Las operaciones de empacado de galletas se realizan en el área donde se ubican equipos para el procesamiento de helados, almacenamiento de materias primas y almacenamiento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No presentan plan de muestreo estructurado, únicamente presenta resultados de laboratorio de agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013.
- II. Elaborar, empacar y rotular el producto identificado como "GALLETAS SURTIDAS, PESO NETO 450 GR, ETIQUETA ADHESIVA, MARCA KRK CAFFETO", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. Algunos ingredientes no se declaran con su nombre sino con su marca (maicena, nescafe), contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.



**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".***

2. El peso del producto no se declara en unidades del sistema internacional. Se expresa "gr" siendo correcto "g", contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. La etiqueta adhesiva no se adhiere en la cara principal del envase, se coloca en la base de éste, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
4. La fecha de vencimiento del producto se coloca en sticker. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.6 subnumerales 5.6.1 y 5.6.2 de la Resolución 5109 del 2005.
5. No declarar el nombre completo del aditivo "bicarbonato", ni se declara su nombre genérico, utilizados en la elaboración del producto, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.3, 2.8; numeral 5 subnumerales 5.2, 5.3, 5.4; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.2, 6.3; Artículo 9 numeral 1; Artículo 10 numeral 3; Artículo 13 Parágrafo 1; Artículo 14 numerales 3, 4; Artículo 18 numerales 1, 2; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numeral 6; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 2.

Resolución 5109 de 2005

Artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1; numeral 5.2 subnumeral 5.2.3 literales d); numeral 5.3 subnumeral 5.3.1; numeral 5.6 subnumerales 5.6.1, 5.6.2 y Artículo 6 numeral 4.

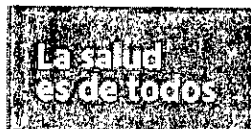
En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio contra la sociedad **K R K CAFFETO SAS**, con NIT. 814003824-9, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos contra la sociedad **K R K CAFFETO SAS** con NIT. 814003824-9, quienes presuntamente infringieron las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empaquetar y destinar para el consumo humano productos alimenticios, tales como: "Tortas, Galletas y Helados", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada los días 15 y 16 de noviembre de 2016, especialmente porque:
 1. Para el ingreso al área de proceso se cuenta con una puerta que colinda directamente con el lugar de atención al público, contrariando lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. En una misma área se realiza actividades de fabricación de galletas, tortas y empanadas y en otra área se lleva a cabo el empaque de galletas y la elaboración



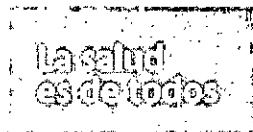
Equipo Técnico

**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102”.***

de helado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.

3. No existe un lugar para el descanso del personal, esta actividad se realiza en el lugar de atención de los clientes según manifiesta quien atiende a la visita. En las áreas de proceso se observan elementos y alimentos (pan) de uso del personal para consumo de alimentos, contrariando lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Los recipientes se encuentran rebosando de residuos sólidos, sin su debida protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.2 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Durante la visita se encontró algunos recipientes con deficiente limpieza (almacenamiento de galletas) No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección de áreas, equipos, superficies ni de manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3, 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. En la planta de producción laboran alrededor de 30 empleados en dos turnos para quienes se dispone de una sola unidad sanitaria, Incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los vestieres no son separados por género ni ventilados. Los casilleros no son de cantidad suficiente para el personal, se evidencia ropa y otros elementos por fuera de los mismos encontrándose éstos totalmente ocupados. Algunos de estos casilleros se encuentran en mal estado físico incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, el personal se lava las manos en los sitios destinados para el lavado de utensilios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existen filtros sanitarios para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El personal sale de las áreas de proceso con el uniforme, pasando por áreas de atención de clientes para dirigirse a los vestidores, a la unidad sanitaria y para consumir sus alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El personal no cuenta con estaciones exclusivas para el lavado de manos por lo tanto se evidencia falta de hábito para el desarrollo de esta actividad en las ocasiones que se requiere, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 4 de la resolución 2674 de 2013.
12. El personal demuestra prácticas no higiénicas durante el desarrollo de actividades de producción, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".***

13. Algunos moldes de las tortas se encuentran deteriorados y los moldes de los cupcakes son en material no sanitario (madera). Un refrigerador presenta corrosión en la parte inferior, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No presentan registros relacionados con el control de variables de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Los procesos de elaboración de helados, tortas y galletas se realizan en la misma área. Según explican quienes atienden la visita cada línea se realiza en horario diferente, no obstante, durante la visita se observa que el flujo de materias primas e insumos, además del almacenamiento de empaque no garantizan la protección de los alimentos que se encuentran procesando en el momento de la visita (tortas), incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se llevan controles ni registros de las etapas críticas de los procesos productivos de tortas, galleta y helados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Las operaciones de empackado de galletas se realizan en el área donde se ubican equipos para el procesamiento de helados, almacenamiento de materias primas y almacenamiento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No presentan plan de muestreo estructurado, únicamente presenta resultados de laboratorio de agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013.
- I. Elaborar, empacar y rotular el producto identificado como "GALLETAS SURTIDAS, PESO NETO 450 GR, ETIQUETA ADHESIVA, MARCA KRK CAFFETO", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
 1. Algunos ingredientes no se declaran con su nombre sino con su marca (maicena, nescafe), contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. El peso del producto no se declarar en unidades del sistema internacional. Se expresa "gr" siendo correcto "g", contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. La etiqueta adhesiva no se adhiere en la cara principal del envase, se coloca en la base de éste, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. La fecha de vencimiento del producto se coloca en sticker. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.6 subnumerales 5.6.1 y 5.6.2 de la Resolución 5109 del 2005.



AUTO No. 2019011096
(10 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605102".

5. No declarar el nombre completo del aditivo "bicarbonato", ni se declara su nombre genérico, utilizados en la elaboración del producto, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al Representante Legal y/o Apoderado de la sociedad **K R K CAFFETO SAS**, con NIT. 814003824-9, 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.

JS36