



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001144 De 6 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:	No. 2019008635
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605122
EN CONTRA DE:	LEONAR DE JESUS PINO CORREA/ MAXI PALO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25 DE JULIO 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 12 AGO 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. 2019008635 NO procede recurso alguno.

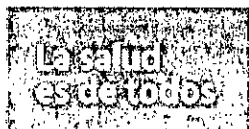
LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019008635 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605122

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

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

Proyectó y Digitó: Olga Arandia



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

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, a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, propietario del establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, teniendo en cuenta los siguientes

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio Nro. 705-2428-16 con radicado 16110664 del 19 de octubre de 2019, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en el establecimiento de comercio propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, propietario del establecimiento de comercio denominado MAXI PALO (Folio 1).
2. Se evidencia en los folios 5 al 17, el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el día 12 Y 13 de octubre de 2016, en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, propietario del establecimiento de comercio denominado MAXI PALO donde una vez verificas las condiciones higiénico- sanitarias se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. Así mismo, el mismo día de la visita, esto es, el 12 de octubre de 2016, se diligenció el Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado general de alimentos envasados del producto "PANZEROTTI VARIEDADES", evidenciándose presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (Folio 18 y 19 – Anexo de la etiqueta folio 20), los cuales se relacionan a continuación:

(...)

5.1.1 Declara el nombre del producto en la cara posterior del empaque.

(...)

5.2. Declara "harina" sin identificar qué tipo de harina.

(...)

5.3. No se declara el contenido neto

(...)

6. declara el nombre del producto en la cara posterior del empaque

(...)

5.4 no declara la expresión: fabricado o envasado por

(...)

5.7 No declara instrucciones para uso

5.8 El registro declarado: P52012-0001712 está vencido y no ampara el producto panzerotti ni tampoco el fabricante Pino Correa Leonar de Jesús Propietario del establecimiento de comercio Maxi Palo.

(...)

6 no declara el gluten

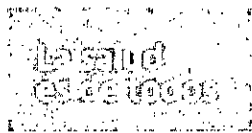
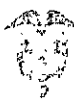
(...)

5.2.3 No declara el nombre específico del conservante.

(...)

4. Conforme a la situación sanitaria anteriormente evidenciada en el establecimiento de comercio de propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, se procedió a la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL Y DESTRUCCION DE 8.115 Kg DE MATERIAL DE EMPAQUE PRODUCTO

Página 1



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

PANZEROTTI VARIEDADES Y PALO DE QUESO VARIEDADES MARCA MAXI PALO", de fecha del 13 de octubre de 2016 (Folio 21 a 24 – Anexo de destrucción Folio 25 a 26) dejando consignada la siguiente situación sanitaria:

(...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Una vez realizado el recorrido por la planta se encontró la siguiente situación que incumple lo establecido en la Resolución 2674 de 2013:

1. Se observa desprotección en las puertas de ingreso y ventanas (entreluces en partes superior e inferior). Las ventanas que dan a la calle están rotas al igual que las que comunican el área de proceso con el patio interior. La puerta de este patio es una reja sin protección física efectiva contra el ingreso de polvo o plagas. El desague del patio no cuenta con rejilla (numerales 2.1 y 2.7 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013).
2. En el Segundo piso del establecimiento se observa colchones y ropa entre otros objetos en desuso. (Numeral 2.6 del Artículo 6, y artículo 28, Resolución 2674 de 2013).
3. No existe programa, ni análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. No llevan registro. No realizan control de cloro residual. (Numeral 4 del Artículo 26 y numeral 3.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
4. No cuentan con programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. (Numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013).
5. Los recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos no son suficientes. Cuentan con uno solo, no está identificado y no tiene tapa. (numeral 5.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013).
6. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. numeral 3 del Artículo 26 Resolución 2674 de 2013).
7. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. No llevan registros. (numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013).
8. No se tienen claramente definidos los productos utilizados para limpieza y desinfección: fichas técnicas concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013).
9. Hay un servicio sanitario que no cuenta con separación física efectiva con el área de proceso ya que comunica directamente con pasillo de tránsito desde la oficina zona de proceso, cocineta anexa a la zona de proceso y patio interno. El servicio sanitario ubicado en el segundo nivel no está provisto de toda la dotación requerida (secado de manos, jabón, caneca de accionamiento no manual) (numerales 6.1 y 6.2 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
10. No cuentan con lavamanos de accionamiento no manual, cercano o dentro del área de proceso. (Numeral 6.3 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
11. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para Manipular alimentos). (Artículo 11, Resolución 2674 de 2013)
12. El color del uniforme de los operarios es oscuro. Se observa operarios con barba sin protección. Se observa operario ingiriendo bebida en sala de proceso (Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)
13. No presentan Plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. No llevan registros. (Artículo 1- Artículo 13, Resolución 2674 de 2013).
14. Solo cuentan con instrumento para medición de temperatura en cava de refrigeración del producto palo; de queso. Las otras dos cavas no cuentan con equipo de medición de



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

temperatura. No llevan registros de: control de temperatura. (numeral 3 del Artículo 10, Resolución 2674 de 2013)

15. Almacenan materia prima en el área de proceso (bultos de harina) sobre el piso sin estibas. (numerales 6 y 7 del artículo 18- numerales 3y 4 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013)
16. La planta no cuenta con las diferentes áreas para el proceso ya que el área de elaboración es compartida con el: almacenamiento de materia prima la cocineta anexa al área de elaboración es usada para el almacenamiento de material de empaque y cavas de almacenamiento de producto terminado y materia prima. Las diferentes áreas no están señalizadas (numeral 1 del Artículo 20, Resolución 2674 de 2013)
17. El área para el envasado y/o empaque no es exclusiva para este fin. (numeral 1 del Artículo 19, Resolución 2674 de 2013)
18. No cuenta con programa ni con registros que permitan realizar trazabilidad. (numerales 2 y 3 de Artículo 19, Resolución 2674 de 2013).
19. No cuentan con profesional o técnico idóneo durante el tiempo requerido para el proceso.

CONSIDERANDOS:

Que de conformidad con la situación sanitaria mencionada con anterioridad encontrada en **Pino Correa .sonar de Jesús Propietario del establecimiento de comercio Maxi Palo** se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL Y DESTRUCCION DE 8.115 Kg DE MATERIAL DE EMPAQUE PRODUCTO PANZEROTTI VARIEDADES Y PALO DE QUESO VARIEDADES MARCA MAXI PALO.**

Por Incumplimiento de la normatividad en los Artículos y numerales citados en la situación sanitaria encontrada mencionada anteriormente

RESUELVEN:

PRIMERO. -Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL Y DESTRUCCION DE 8.115 Kg DE MATERIAL DE EMPAQUE PRODUCTO PANZEROTTI VARIEDADES Y PALO DE QUESO VARIEDADES MARCA MAXI PALO** de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

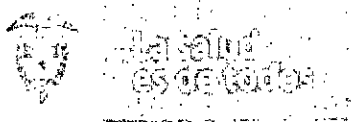
(...)

5. Mediante oficio 705-0835-17, radicado con el número 17046458 del 03 de mayo de 2017, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria las nuevas diligencias administrativas realizadas en el establecimiento de propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620 (Folio 34).
6. A folio 37 y 38 se encuentra Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio MAXI PALO, propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, de fecha 18 de abril 2017, donde se encontró la siguiente situación:

(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

En la dirección antes citada somos atendidas por el señor Leonar de Jesús Pino Correa, se le hizo entrega del oficio comisorio, se le informó el objeto de la visita y la normativa sanitaria que le aplica; con su permiso y en su compañía ingresamos a las instalaciones y realizamos el recorrido, durante este, se evidencio que se encuentran realizando la actividad de fabricación de productos (palos de queso y panzerottis), lo cual



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

constituye una violación a la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total impuesta el día 13/10/2016. El señor Leonar de Jesús Pino Correa en calidad de propietario manifiesta que: "realizo tramite de extensión de registros sanitario RSA-001708-2016 del titular RICO PALO SAS, en este fue adicionado como fabricante la planta PINO CORREA LEONAR DE JESÚS PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MAXI PALO y la marca MAXI PALO, en la dirección carrera 49 A No 77-21 de Itagüí y que dado lo anterior era como iniciar de cero y que no requería solicitar la visita del levantamiento de la medida sanitaria de seguridad ante el INVIMA".

Se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en la destrucción del producto encontrado y se mantiene la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total impuesta el día 13/10/2016.

7. Teniendo en cuenta que hubo violación de la medida sanitaria impuesta el 13 de octubre de 2016, mediante acta del 18 de abril de 2017, se procedió con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la "Destrucción del producto denominado productos de hojaldre variedades marca Maxi Palo, por 150 gramos así Panzeroti Hawaiano 10 unidades, Panzeroti de Queso, Maicitos y tocineta 15 unidades, Panzeroti de Jamón y queso 12 unidades y Panzeroti ranchero 18 unidades, para un total de 55 unidades (8250 gramos)". (Folio 39 a 41)
8. A folio 34 del expediente obra el anexo de destrucción del 18 de abril 2017, aplicado al producto "HOJALDRE DIFERENTES VARIEDADES", Tipo Panzeroti, Hawaiano, queso maicitos y tocineta, jamón y queso y ranchero con fecha de vencimiento 08 de mayo de 2017, Registro sanitario No RSA-00- 001708-2016, Fabricado por Pino Correa Leonar de Jesus propietario del establecimiento de comercio MAXI PALO
9. Posteriormente, mediante oficio 705-1108-17 con radicado 17060961 del 06 de junio de 2017, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Occidente 1, remitió a esta Dirección las nuevas diligenciadas adelantadas en el establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620 (Folio 47)
10. Del folio 51 al 65, reposa acta de control sanitario de fecha 31 de mayo de 2017, realizada en el establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, donde una vez verificadas las condiciones higiénicas- sanitarias se emitió el concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES.
11. Así mismo, se aprecia el acta del 31 de mayo de 2017, mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida de seguridad consistente en la "Clausura temporal total" impuesta al establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, propiedad del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, el día 13 de octubre de 2016.(Folio 66)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el Artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en las Resoluciones 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

(...)

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.*

PARAGRAFO. *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 el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, reestructuró el 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."

Ahora bien, teniendo en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

"(...)

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. *Es aquel que:*

a) *Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;*

b) *Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;*

c) *No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;*

d) *Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.*

AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

(...)

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

(...)

2.3. 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.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

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

(...)

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

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

(...)

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.



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

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

(...)

ARTÍCULO 7o. 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:

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

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.

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

(...)

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

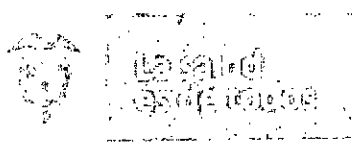
(...)

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

(...)

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

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



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

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.

PARÁGRAFO 2º. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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.

(...)

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.

(...)

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

(...)

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



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

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

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

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

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

4. *Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.*

(...)

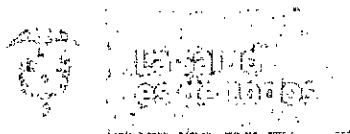
Artículo 28. Almacenamiento. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

(...)

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

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

4. *El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del*



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. *Todo alimento que se expenda 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.

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

(...)

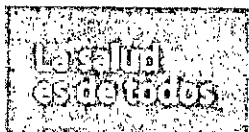
ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. *Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen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

Por su parte la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", reza lo siguiente:

"(...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. *La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.*

ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN. *Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.*



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)

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:

(...)

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;

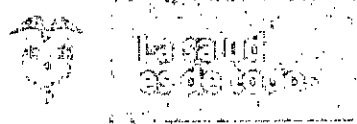
(...)

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

- a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y
- b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

TABLA 1.
NOMBRES GENÉRICOS CORRESPONDIENTES A INGREDIENTES.

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la	"Pescado".



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.

Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.

Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.

Sacarosa

Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.

Todos los tipos de caseinatos.

Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.

Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

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*

"Carne de aves de corral"

"Queso".

"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.

"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.

"Goma base".

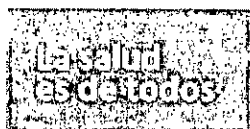
"Azúcar".

"Dextrosa" o "glucosa".

"Caseinatos".

"Manteca de cacao".

"Frutas confitadas".



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

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;

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).
2. Almidón(es) modificado(s).

La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

(...)

5.4. Nombre y dirección

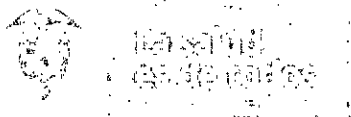
5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".

(...)

5.7 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

Página 13



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

5.8 Registro Sanitario

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

Artículo 6º. *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 se tendrán en cuenta lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que 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.

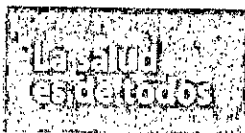
Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán 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 577º.- *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*



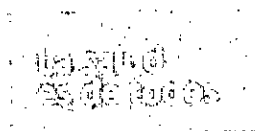
AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

(...)

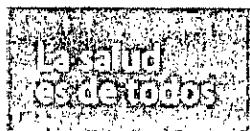
De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, en calidad de propietario del establecimiento MAXI PALO, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos contenidas en la Resolución 2674 de 2013 por:

- I. Fabricar, empacar y rotular el producto "PANZEROTTI VARIEDADES" sin contar con Registro Sanitario y declarando el permiso sanitario PS2012-0001712 el cual se encontraba vencido y no le corresponde ni como fabricante ni como titular, constituyéndose en un producto fraudulento, contraviniendo lo establecido en la Resolución 2674 al tenor del Artículo 37 modificado por el Artículo 1º de la Resolución 3168 de 2015 en concordancia con el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- I. Fabricar, empacar y rotular productos alimenticios como palitos de queso y panzerottis, 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 durante los días 12 y 13 de octubre de 2016, especialmente porque:
 1. Se observa desprotección en las puertas de ingreso y ventanas (entreluces en partes superior e inferior), contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Las ventanas que dan a la calle están rotas al igual que las que comunican el área de proceso con el patio interior, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.1 y 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. La puerta de este patio es una reja sin protección física efectiva contra el ingreso de polvo o plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1 y 5.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. En el segundo piso del establecimiento se observa colchones y ropa entre otros objetos en desuso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.6 y el de la Resolución 2674 de 2013.
 5. El desagüe del patio no cuenta con rejilla contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.7 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No existe programa, ni análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, contrariando lo establecido numeral 4 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. El establecimiento no cuenta con registros de control de cloro residual, contrariando lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No cuentan con programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, contrariando lo establecido en el numeral 2 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

9. Los recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos no son suficientes. Cuentan con uno solo, no está identificado y no tiene tapa contrariando lo establecido el numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El establecimiento no cuenta con programas y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, contrariando lo establecido numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El establecimiento no cuenta con programa y/o procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, ni tampoco se llevan los registros. contrariando lo establecido numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se tienen claramente definidos los productos utilizados para limpieza y desinfección: fichas técnicas concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia servicio sanitario que no cuenta con separación física efectiva con el área de proceso, cocineta anexa a la zona de proceso y patio interno, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El servicio sanitario ubicado en el segundo nivel no está provisto de toda la dotación requerida (Equipos para el secado de manos, jabón, caneca de accionamiento no manual), contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, cercano o dentro del área de proceso. contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
16. No presenta una certificación médica en donde conste la aptitud y reconocimiento médico a los manipuladores y operarios del establecimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de Resolución 2674 de 2013.
17. El color del uniforme de los operarios es oscuro. Se observa operarios con barba sin protección, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 2 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se observa operario ingiriendo bebida en sala de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presentan registros ni plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se evidenciaron dos cavas que no cuentan con equipo de medición de temperatura, además no se llevan registros del control de la temperatura. contrariando lo establecido en Artículo 10 numeral 3 y el Artículo 28 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Almacenan materia prima en el área de proceso (bultos de harina) sobre el piso sin estibas, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
22. La planta no cuenta con las diferentes áreas para el proceso ya que el área de elaboración es compartida con el área de almacenamiento de materia prima, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.3 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se evidenció que en la cocineta anexa al área de elaboración es usada para el almacenamiento de material de empaque, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

24. El área para el envasado y/o empaque no es exclusiva para este fin, contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 19 en concordancia del Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. El establecimiento no cuenta con un programa ni con registros que permitan realizar trazabilidad, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 de Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Empacar y rotular el producto "PANZEROTTI VARIEDADES, presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos, consignadas en la Resolución 5109 de 2005 porque:
1. Declara "harina" sin identificar qué tipo de harina. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal a), b), c) de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No se declara el contenido neto, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 y 5.3.2 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declara el nombre del producto en la cara posterior del empaque, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005
 4. En el rotulo del producto, no declara la expresión: "FABRICADO O ENVASADO POR" contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No se declara instrucciones para el uso, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. En el listado de ingredientes, no se declara el gluten, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numerales 5.2.1 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
 7. No declara el nombre específico del conservante, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numerales 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1, 2.3, 2.6, 2.7; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 5 sub numeral 5.1; numeral 6 sub numeral 6.1, 6.2, 6.3; Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.1 y 4.2; numeral 5 sub numeral 5.1 y 5.2; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13; Artículo 14 numeral 2, 5 y 11; Artículo 19 numeral 1, 2 y 3; Artículo 20 numeral 1; Artículo 26 numeral 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numeral 2, 3, 4 y 5

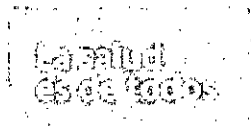
Resolución 5109 de 2005

Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 a), b), c); numeral 5.2.3; numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 y 5.3.2; numeral 5.4 sub numeral 5.4.1; numeral 5.7; Artículo 6 numeral 4

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, propietario del

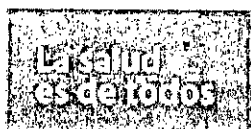


AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra del señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, propietario del establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

- II. Fabricar, empacar y rotular el producto "PANZEROTTI VARIEDADES" sin contar con Registro Sanitario y declarando el permiso sanitario PS2012-0001712 el cual se encontraba vencido y no le corresponde ni como fabricante ni como titular, constituyéndose en un producto fraudulento, contraviniendo lo establecido en la Resolución 2674 al tenor del Artículo 37 modificado por el Artículo 1º de la Resolución 3168 de 2015 en concordancia con el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Fabricar, empacar y rotular productos alimenticios como palitos de queso y panzerottis, 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 durante los días 12 y 13 de octubre de 2016, especialmente porque:
 1. Se observa desprotección en las puertas de ingreso y ventanas (entreluces en partes superior e inferior), contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Las ventanas que dan a la calle están rotas al igual que las que comunican el área de proceso con el patio interior, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.1 y 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. La puerta de este patio es una reja sin protección física efectiva contra el ingreso de polvo o plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1 y 5.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. En el segundo piso del establecimiento se observa colchones y ropa entre otros objetos en desuso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.6 y el de la Resolución 2674 de 2013.
 5. El desagüe del patio no cuenta con rejilla contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.7 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No existe programa, ni análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, contrariando lo establecido numeral 4 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. El establecimiento no cuenta con registros de control de cloro residual, contrariando lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No cuentan con programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, contrariando lo establecido en el numeral 2 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Los recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos no son suficientes. Cuentan con uno solo, no está identificado y no tiene tapa contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122

10. El establecimiento no cuenta con programas y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, contrariando lo establecido numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El establecimiento no cuenta con programa y/o procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, ni tampoco se llevan los registros, contrariando lo establecido numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se tienen claramente definidos los productos utilizados para limpieza y desinfección: fichas técnicas concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia servicio sanitario que no cuenta con separación física efectiva con el área de proceso, cocineta anexa a la zona de proceso y patio interno, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El servicio sanitario ubicado en el segundo nivel no está provisto de toda la dotación requerida (Equipos para el secado de manos, jabón, caneca de accionamiento no manual), contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, cercano o dentro del área de proceso, contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
16. No presenta una certificación médica en donde conste la aptitud y reconocimiento médico a los manipuladores y operarios del establecimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de Resolución 2674 de 2013.
17. El color del uniforme de los operarios es oscuro. Se observa operarios con barba sin protección, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 2 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se observa operario ingiriendo bebida en sala de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presentan registros ni plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se evidenciaron dos cavas que no cuentan con equipo de medición de temperatura, además no se llevan registros del control de la temperatura, contrariando lo establecido en Artículo 10 numeral 3 y el Artículo 28 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Almacenan materia prima en el área de proceso (bultos de harina) sobre el piso sin estibas, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
22. La planta no cuenta con las diferentes áreas para el proceso ya que el área de elaboración es compartida con el área de almacenamiento de materia prima, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.3 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se evidenció que en la cocineta anexa al área de elaboración es usada para el almacenamiento de material de empaque, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
24. El área para el envasado y/o empaque no es exclusiva para este fin, contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 19 en concordancia del Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Handwritten signature

AUTO No. 2019008635 DE 25 de Julio de 2019

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605122**

25. El establecimiento no cuenta con un programa ni con registros que permitan realizar trazabilidad, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 de Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

III. Empacar y rotular el producto "PANZEROTTI VARIEDADES, presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos, consignadas en la Resolución 5109 de 2005 porque:

1. Declara "harina" sin identificar qué tipo de harina. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 Sub numeral 5.2.1 literal a), b), c) de la Resolución 5109 de 2005.
2. No se declara el contenido neto, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 y 5.3.2 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Declara el nombre del producto en la cara posterior del empaque, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
4. En el rotulo del producto, no declara la expresión: "FABRICADO O ENVASADO POR" contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No se declara instrucciones para el uso, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.
6. En el listado de ingredientes, no se declara el gluten, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numerales 5.2.1 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
7. No declara el nombre específico del conservante, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numerales 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005

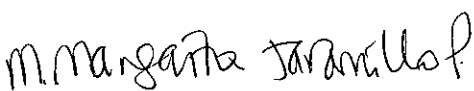
ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente al señor LEONAR DE JESUS PINO CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 71053620, propietario del establecimiento de comercio denominado MAXI PALO, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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 comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyecto MFonseca

Revisó: María Camila Escobar O *NAU*