



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001527 De 31 de Octubre de 2019

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

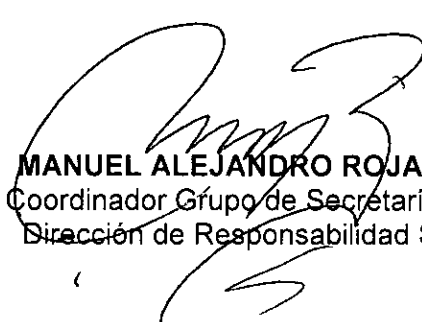
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019012782
PROCESO SANCIONATORIO	201605210
EN CONTRA DE:	JUAN SEBASTIAN MEJIA PEREZ – DULSURA VELEÑA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	22 DE OCTUBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **01 NOV 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. 2019012782 NO procede recurso alguno.

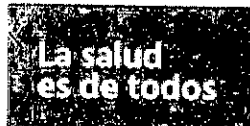

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios copia a doble cara integra del Auto N° 2019012782 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605210

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

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

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos y Bebidas



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782

(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

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 el proceso sancionatorio No. 201605210 y a trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924 en calidad de propietario del establecimiento DULSURA VELEÑA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 709- 1375-16, con radicado No. 16139277 de fecha 27 de diciembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento LA DULSURA VELEÑA de propiedad del señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1 a doble cara).
2. Durante los días 21 y 22 de diciembre 2016, funcionarios del Invima realizaron Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos en las instalaciones del establecimiento LA DULSURA VELEÑA de propiedad del señor Juan Sebastian Mejía Pérez, donde al verificar las condiciones higiénico – sanitarias y el proceso de fabricación de productos alimenticios (bocadillo de guayaba), emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 3 al 9 a doble cara).
3. En desarrollo de la misma diligencia, se procedió a la verificación del Formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, para el producto: "Bocadillo Veleño Lonja Veleña, marca La Dulzura Veleña, empaque de polipropileno en presentación de 260 g", en donde evidenciaron las siguientes irregularidades a las condiciones de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. (Folios 10 al 12):

(...)

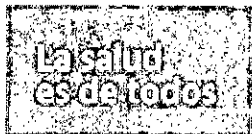
4.2 No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.

OBSERVACION: la información nutricional no corresponde a valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Contraviniendo lo dispuesto en el numeral 8.4.2. del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011. La información nutricional no se presenta acorde a lo establecido en el Artículo 27 y no corresponde a ninguno de los formatos definidos en el Artículo 28 ni a las especificaciones descritas en el Artículo 29 de la Resolución 333 de 2011.

(...)

5.1.1. NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá empelar un nombre de





AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

"fantasía", "de fábrica" "o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.

OBSERVACIÓN: el empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo establecido en la Resolución 3929 de 2013 y a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba)

(...)

6 El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las tetras y números del contenido cumple la Resolución 5109 de 2005.

OBSERVACION: el empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo establecido en la Resolución 3929 de 2013 y a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba)

(...)

5.5.1 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc.), acompañada de la palabra "lote" o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.

OBSERVACION: El número de lote viene ya pre impreso en el empaque, condición que no permite identificar claramente la fecha de producción, se utiliza el mismo número para diferentes producciones.

(...)

5.6. MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así:

DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos.

Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.

Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.

No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.

OBSERVACIÓN: La fecha de vencimiento viene ya pre impresa en el empaque, y no se ajusta a lo definido en el literal "b" del numeral 5.6.3 de la Resolución 5109 de 2005.

(...)

5.8 NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

OBSERVACIÓN: Declara el Registro Sanitario RSAD12149806 y el establecimiento no ha surtido el trámite de agotamiento de empaques en razón al cambio a NSA por reclasificación del alimento.

(...)

Cumple con las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.

OBSERVACION: El empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo establecido en la Resolución 3929 de 2013 y a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba)

(...)



La salud
es de todos

Colombia

AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

4. En virtud de la situación sanitaria encontrada, el día 22 de diciembre de 2016 se hizo necesario aplicar por parte de los funcionarios las medidas sanitarias de seguridad consistentes en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJO DE SERVICIOS y LA DESTRUCCIÓN DE ARTICULOS O PRODUCTOS", dejando consignados en el acta los siguientes incumplimientos: (Folios 13 al 16 a doble cara).

"(...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

*Las condiciones sanitarias del establecimiento en concordancia con los requisitos sanitarios definidos en la normatividad sanitaria vigente, especialmente la Resolución 2674 de 2013 se evalúan en el Formato Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos con fecha 22 de Diciembre de 2016 en la que se emite Concepto sanitario **DESFAVORABLE** por el incumplimiento a los requisitos sanitarios identificados con (*) por la Dirección de Alimentos y Bebidas, calificados con cero (0) que impactan de manera directa la inocuidad del alimento y que corresponden a los artículos y numerales establecidos en la Resolución en comento así:*

(...)

1.3.

OBSERVACIÓN:

Se observa un acceso de forma directa desde el exterior al área de empaque carente de doble puerta o exclusiva de manera que proteja el ambiente de esta área, el techo del área de servicios industriales (Caldera) no se encuentra adecuadamente protegido y esta área se encuentra adjunta al área de enfriamiento separadas por una cortina plástica, condiciones que no eliminan la posibilidad de ingreso de polvo, plagas y animales domésticos u otros contaminantes. En el área de corte y empaque se observa un canal de aguas lluvias, cuyo extremo se encuentra a una altura aproximada de dos metros, no canalizada adecuadamente y descarga el agua directamente al piso.

2.2.2.

OBSERVACION:

En el área de corte y empaque se observa un canal de aguas lluvias, cuyo extremo se encuentra a una altura aproximada de dos metros, no canalizada adecuadamente y descarga el agua directamente al piso.

2.3.3.

OBSERVACION:

Se observan materiales y objetos en desuso en algunas de las áreas del establecimiento. En un cuarto anexo al área de corte y empaque se observa la disposición de residuos sólidos en sacos de fibra, así como en el área de enfriamiento se encontraron sacos de fibra con los residuos (pepa) de la operación de despulpado. Condiciones que no evitan molestias sanitarias y pueden permitir el anidamiento y proliferación de plagas.

2.5.2.

OBSERVACIÓN:

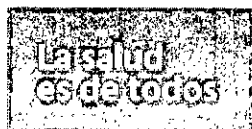
Las condiciones deficientes de limpieza y desinfección de áreas, equipos y superficies indican que no se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores.

2.6.1.

OBSERVACIÓN:

El servicio sanitario no se encuentra bien ubicado, el acceso a este se realiza desde el área de enfriamiento. No cuenta con la totalidad de elementos necesarios para la higiene personal.





AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

3.1.9.

OBSERVACIÓN:

No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios que permita verificar que carecen de enfermedades infectocontagiosas.

3.2.3.

OBSERVACIÓN:

Se observó debilidad en el conocimiento y aplicación de prácticas higiénicas por parte de algunos operarios (lavado de manos, consumo de alimentos en áreas de proceso, uso inadecuado de tapabocas, no uso de dotación, no restricciones de acceso).

4.2.7.

OBSERVACION:

No se realiza control de variables en las etapas críticas del proceso productivo (tiempo y temperatura). No se realiza determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica (grados Brix) que permita establecer el cumplimiento de lo establecido en el numeral 6.12.2 del Artículo 6 de la Resolución 3929 de 2013.

5.2.2.

OBSERVACION:

No existen registros que indiquen que se realiza inspección de material de empaque. Se disponen de manera inadecuada en una estructura de madera y en un cuarto dentro del área de corte y empaque que es utilizado también como vestier.

5.3.1.

OBSERVACION:

Las debilidades de protección del área de empaque, de limpieza y desinfección de áreas, equipos y superficies Y de conocimiento y aplicación de hábitos higiénicos Por parte de los manipuladores no garantizan la protección y conservación del alimento.

5.3.2.

OBSERVACIÓN:

No se realiza control de variables en las etapas críticas del proceso productivo (tiempo y temperatura). No se realiza determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica (grados Brix) que permita establecer el cumplimiento de lo establecido en el numeral 6.12.2 del Artículo 6 de la Resolución 3929 de 2013.

5.3.3.

OBSERVACIÓN:

El área de enfriamiento no cuenta con la protección y separación adecuada del área de cocción, servicios sanitarios y área de servicios industriales (caldera) para eliminar la posibilidad de proliferación microbiana en el alimento durante el tiempo que requiere esta operación.

5.4.1.

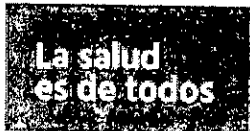
OBSERVACION:

Se observa un acceso de forma directa desde el exterior al área de empaque carente de doble puerta o exclusiva de manera que proteja el ambiente de esta área y elimine la posibilidad de contaminación del alimento. Esta área no es exclusiva para este propósito, en ella también se dispone el producto terminado, el material de empaque y se realiza la operación de corte. En el área de corte y empaque se observa un canal de aguas lluvias, cuyo extremo se encuentra a una altura aproximada de dos metros, no canalizada adecuadamente y descarga el agua directamente al piso.

5.5.3.

OBSERVACIÓN:

Se observó almacenamiento de producto terminado dentro de las mismas áreas de corte y empaque. No existe un área exclusivamente destinado para este propósito.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

6.1.3

OBSERVACIÓN:

No se cuenta con planes de muestreo ni registros de análisis de laboratorio de agua, materias primas, producto en proceso o producto terminado.

De igual manera se encontraron incumplimientos a los requisitos de rotulado general definidos en la Resolución 5109 de 2005 y de rotulado nutricional definidos en la Resolución 333 de 2011 del empaque 'Bocadillo Veleño Lonja Veleña, marca La Dulzura Veleña, empaque de polipropileno en presentación de 260 g, evaluado en el FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE AUMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005 de fecha 22 de Diciembre de 2016 como se indica a continuación:

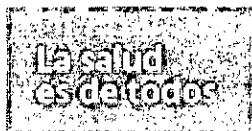
- *Numeral 4.2 de la Resolución 5109 de 2005 en razón a que: La información nutricional no corresponde a valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del 1CBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Contraviniendo lo dispuesto en el numeral 84.2 del Artículo 8 de la Resolución 333 de 2011. La información nutricional no se presenta acorde a lo establecido en el Artículo 27 y no corresponde a ninguno de los formatos definidos en el Artículo 28 ni a las especificaciones descritas en el Artículo 29 de la Resolución 333 de 2011.*
- *Numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005 en razón a que: El empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo establecido en la Resolución 3929 de 2103 y a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba).*
- *Numeral 6 de la Resolución 5109 de 2005 en razón a que: El empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo establecido en la Resolución 3929 de 2103 y a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba).*
- *Numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005 en razón a que: El número de lote viene ya pre impreso en el empaque, condición que no permite identificar claramente la fecha de producción, se utiliza el mismo número para diferentes producciones.*
- *Numeral 5.6 de la Resolución 5109 de 2005 en razón a que: La fecha de vencimiento viene ya pre impresa en el empaque y no se ajusta a lo definido en el literal "b" del numeral 5.6.3 de la Resolución 5109 de 2005.*
- *Numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005 en razón a que: Declara el Registro Sanitario RSAD12149806 y el establecimiento no ha surtido el trámite de agotamiento de empaques en razón al cambio a NSA por la reclasificación del alimento.*

(...)"

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 con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y la Ley 1437 de 2011.

Página 5



AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

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.*

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."*

La Resolución 2674 de 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece lo siguiente:

(...)

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

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

Artículo 2. Ámbito de aplicación. *Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782

(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.

b) Al personal manipulador de alimentos.

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

(...)

ARTÍCULO 6o. 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.

(...)

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

(...)

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.

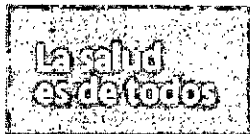
(...)

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,

Página 7



AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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:

(...)

5. PUERTAS

(...)

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 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.

(...)

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. *Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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:*

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782

(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

(...)

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

(...)

Página 9



AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

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

Así mismo, 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" indica:

(...)

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.

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 4o. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

(...)

2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

(...)

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

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

(...)

5.5. Identificación del lote

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

5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

(...)

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.

(...)

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;

b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:

1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.

2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;

c) Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos;

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

1. "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.

2. "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.

3. "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).

4. "Vence" o su abreviatura (Ven.).

5. "Expira" o su abreviatura (Exp.).

6. "Consúmase antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;

e) Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras:

1. "Consumir preferentemente antes de...", cuando se indica el día.

2. "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos;

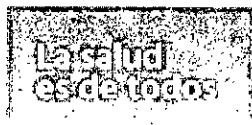
f) Las palabras prescritas en los literales d) y e) del presente numeral deberán ir acompañada de:

1. La fecha misma, o

2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha;

(...)

5.8 Registro Sanitario



**AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

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.

(...)

La Resolución 333 de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano", establece:

"(...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los alimentos para consumo humano envasados o empacados, en cuyos rótulos o etiquetas se declare información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.

(...)

ARTÍCULO 8o. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

8.4 Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

(...)

8.4.2 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

(...)

ARTÍCULO 27. PRESENTACIÓN GRÁFICA DE LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. Para efectos de dar la aplicación en lo dispuesto en el artículo 26 del presente reglamento, la tabla de Información Nutricional se ha distribuido en los segmentos A, B, C, D y E, como se muestra en la figura 1, cada uno de los cuales debe contener la información correspondiente señalada en los subnumerales 26.2.1 a 26.2.9, tal como se indica a continuación: Segmento A: 26.2.1 y 26.2.2; Segmento B: 26.2.3 y 26.2.4; Segmento C: 26.2.5 y 26.2.6; Segmento D: 26.2.7 y 26.2.8; Segmento E: 26.2.9.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782

(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

PARÁGRAFO. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los formatos tabular y lineal, señalados en el artículo 29 del presente reglamento.

ARTÍCULO 28. FORMATOS DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. *La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:*

- a) Vertical estándar;*
- b) Con declaración lateral;*
- c) Con declaración dual;*
- d) Simplificado;*
- e) Tabular y lineal.*

ARTÍCULO 29. ESPECIFICACIONES DE LOS FORMATOS DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. *Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional, establecidos en el artículo 28 del presente reglamento técnico*

(...)"

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, se impondrá al investigado alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 – artículo 577, el cual señala:

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

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

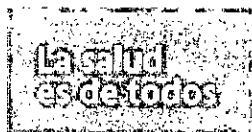
Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

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

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo



AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

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 registrarán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

Ha de tenerse en cuenta que el señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924 en calidad de propietario del establecimiento DULSURA VELEÑA, desarrolla una actividad relacionada con elaboración de productos alimenticios (bocadillo de guayaba), lo cual involucra un alimento de RIESGO BAJO, para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924 en calidad de propietario del establecimiento DULSURA VELEÑA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Fabricar empaque y rotular productos alimenticios (bocadillo de guayaba), sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

1. Se observa un acceso de forma directa desde el exterior al área de empaque carente de doble puerta o exclusiva de manera que proteja el ambiente de esta área, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

2. El techo del área de servicios industriales (Caldera) no se encuentra adecuadamente protegido y esta área se encuentra adjunta al área de enfriamiento separadas por una cortina plástica, condiciones que no eliminan la posibilidad de ingreso de polvo, plagas y animales domésticos u otros contaminantes, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

3. En el área de corte y empaque se observa un canal de aguas lluvias, cuyo extremo se encuentra a una altura aproximada de dos metros, no canalizada adecuadamente y descarga el agua directamente al piso, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

4. Se observan materiales y objetos en desuso en algunas de las áreas del establecimiento. En un cuarto anexo al área de corte y empaque se observa la disposición de residuos sólidos en sacos de fibra, así como en el área de enfriamiento se encontraron sacos de fibra con los residuos (pepa) de la operación de despulpado, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2 del artículo 6 y en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

5. Se observaron deficientes condiciones de limpieza y desinfección de áreas, equipos y superficies lo que indica que no se inspeccionan de forma periódica, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. El servicio sanitario no se encuentra bien ubicado, el acceso a este se realiza desde el área de enfriamiento, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No cuenta con la totalidad de elementos necesarios para la higiene personal, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios que permita verificar que carecen de enfermedades infectocontagiosas, vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 3 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Se observó debilidad en el conocimiento y aplicación de prácticas higiénicas por parte de algunos operarios (lavado de manos, consumo de alimentos en áreas de proceso, uso inadecuado de tapabocas, no uso de dotación, no restricciones de acceso), vulnerando lo establecido en el artículo 12 y en el numeral 1 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No se realiza control de variables en las etapas críticas del proceso productivo (tiempo y temperatura), vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No existen registros que indiquen que se realiza inspección de material de empaque, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. El material de empaque se encuentra dispuesto de manera inadecuada en una estructura de madera y en un cuarto dentro del área de corte y empaque que es utilizado también como vestier, vulnerando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. El área de enfriamiento no cuenta con la protección y separación adecuada del área de cocción, servicios sanitarios y área de servicios industriales (caldera) para eliminar la posibilidad de proliferación microbiana en el alimento durante el tiempo que requiere esta operación, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. No se cuenta con planes de muestreo ni registros de análisis de laboratorio de agua, materias primas, producto en proceso o producto terminado, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Empacar y rotular el producto denominado: *"Bocadillo Veleño Lonja Veleña, marca La Dulzura Veleña"*, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado, especialmente por:
1. Declara información nutricional, pero esta no es acorde lo establecido por la normatividad exigible, vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005, así:



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782

(22 de Octubre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No.201605210

- La información nutricional no corresponde a valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Contraviniendo lo dispuesto en el numeral 8.4 sub numeral 8.4.2 del Artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
 - La información nutricional no se presenta acorde a lo establecido en el Artículo 27 y no corresponde a ninguno de los formatos definidos en el Artículo 28 ni a las especificaciones descritas en el Artículo 29 de la Resolución 333 de 2011.
2. El empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba), vulnerando lo establecido en el numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. El número de lote viene ya pre impreso en el empaque, condición que no permite identificar claramente la fecha de producción, se utiliza el mismo número para diferentes producciones, vulnerando lo establecido en el numeral 5.5. sub numerales 5.5.1 y 5.5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. La fecha de vencimiento viene ya pre impresa en el empaque y no se expresa de acuerdo a lo establecido en la normatividad, vulnerando lo establecido en el numeral 5.6 sub numerales 5.6.1 y 5.6.3 literal b de la Resolución 5109 de 2005.
 5. Declara el Registro Sanitario RSAD12I49806 pese al cambio a NSA por la reclasificación del alimento, vulnerando lo establecido en el numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2, 2.4; numeral 5 sub numeral 5.2, numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2; Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.2; Artículo 11 numerales 1 y 3; Artículo 12; Artículo 14 numerales 1, Artículo 16 numeral 3; Artículo 17 numeral 5; Artículo 18 numeral 1; Artículo 22 numeral 3; Artículo 28 numeral 1.

Resolución 5109 de 2005

Artículo 4 numeral 2; Artículo 5 numerales 5.1 sub numerales 5.1.1, 5.5, 5.5.1, 5.5.2, 5.6, 5.6.1, 5.6.3, 5.8

Resolución 333 de 2011

Artículo 8 numeral 8.4, sub numeral 8.4.2, artículo 27, artículo 28 y artículo 29

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924 en calidad de propietario del

Página 16



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019012782

(22 de Octubre de 2019)

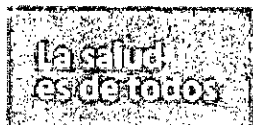
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210**

establecimiento DULSURA VELEÑA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos en contra del señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924 en calidad de propietario del establecimiento DULSURA VELEÑA, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Fabricar empacar y rotular productos alimenticios (bocadillo de guayaba), sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

1. Se observa un acceso de forma directa desde el exterior al área de empaque carente de doble puerta o exclusiva de manera que proteja el ambiente de esta área, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. El techo del área de servicios industriales (Caldera) no se encuentra adecuadamente protegido y esta área se encuentra adjunta al área de enfriamiento separadas por una cortina plástica, condiciones que no eliminan la posibilidad de ingreso de polvo, plagas y animales domésticos u otros contaminantes, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. En el área de corte y empaque se observa un canal de aguas lluvias, cuyo extremo se encuentra a una altura aproximada de dos metros, no canalizada adecuadamente y descarga el agua directamente al piso, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observan materiales y objetos en desuso en algunas de las áreas del establecimiento. En un cuarto anexo al área de corte y empaque se observa la disposición de residuos sólidos en sacos de fibra, así como en el área de enfriamiento se encontraron sacos de fibra con los residuos (pepa) de la operación de despulpado, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2 del artículo 6 y en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se observaron deficientes condiciones de limpieza y desinfección de áreas, equipos y superficies lo que indica que no se inspeccionan de forma periódica, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El servicio sanitario no se encuentra bien ubicado, el acceso a este se realiza desde el área de enfriamiento, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta con la totalidad de elementos necesarios para la higiene personal, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios que permita verificar que carecen de enfermedades infectocontagiosas, vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 3 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

9. Se observó debilidad en el conocimiento y aplicación de prácticas higiénicas por parte de algunos operarios (lavado de manos, consumo de alimentos en áreas de proceso, uso inadecuado de tapabocas, no uso de dotación, no restricciones de acceso), vulnerando lo establecido en el artículo 12 y en el numeral 1 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

10. No se realiza control de variables en las etapas críticas del proceso productivo (tiempo y temperatura), vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.

11. No existen registros que indiquen que se realiza inspección de material de empaque, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.

12. El material de empaque se encuentra dispuesto de manera inadecuada en una estructura de madera y en un cuarto dentro del área de corte y empaque que es utilizado también como vestier, vulnerando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.

13. El área de enfriamiento no cuenta con la protección y separación adecuada del área de cocción, servicios sanitarios y área de servicios industriales (caldera) para eliminar la posibilidad de proliferación microbiana en el alimento durante el tiempo que requiere esta operación, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

14. No se cuenta con planes de muestreo ni registros de análisis de laboratorio de agua, materias primas, producto en proceso o producto terminado, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Empacar y rotular el producto denominado: "*Bocadillo Veleño Lonja Veleña, marca La Dulzura Veleña*", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado, especialmente por:

1. Declara información nutricional, pero esta no es acorde lo establecido por la normatividad exigible, vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005, así:
 - La información nutricional no corresponde a valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Contraviniendo lo dispuesto en el numeral 8.4 sub numeral 8.4.2 del Artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
 - La información nutricional no se presenta acorde a lo establecido en el Artículo 27 y no corresponde a ninguno de los formatos definidos en el Artículo 28 ni a las especificaciones descritas en el Artículo 29 de la Resolución 333 de 2011.
2. El empaque no declara el nombre del alimento acorde a lo autorizado en la Notificación Sanitaria Obligatoria otorgada por el Invima (Bocadillo veleño de guayaba), vulnerando lo establecido en el numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.



Adm. San. 112

AUTO No. 2019012782
(22 de Octubre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605210

3. El número de lote viene ya pre impreso en el empaque, condición que no permite identificar claramente la fecha de producción, se utiliza el mismo número para diferentes producciones, vulnerando lo establecido en el numeral 5.5. sub numerales 5.5.1 y 5.5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. La fecha de vencimiento viene ya pre impresa en el empaque y no se expresa de acuerdo a lo establecido en la normatividad, vulnerando lo establecido en el numeral 5.6 sub numerales 5.6.1 y 5.6.3 literal b de la Resolución 5109 de 2005.
5. Declara el Registro Sanitario RSAD12149806 pese al cambio a NSA por la reclasificación del alimento, vulnerando lo establecido en el numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013.

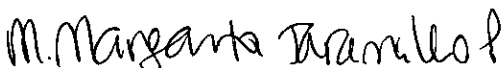
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor Juan Sebastian Mejía Pérez identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.755.924 en calidad de propietario del establecimiento DULSURA VELEÑA y/o a su apoderado o autorizado del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Fabiola Garzón