



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000942 De 19 de Junio de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	AUTO No. 2019006659
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605283
EN CONTRA DE:	JHON ELKIN GARCÍA GÓMEZ – PAPI PAISA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	07 DE JUNIO 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 **26 JUN. 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.

Contra el Auto No. 2019006659 NO procede recurso alguno.

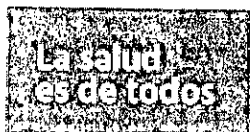
FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019006659 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605283.

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

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

Proyectó y Digitó: Diego Andres Rojas Molano



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JOHN ELKIN GARCIA GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PAPI PAISA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 705-2195-16 radicado bajo el No. 16103053 del 28 de septiembre del 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio Papi Paisa, de propiedad del señor John Elkin Garcia Gomez, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, tal y como se aprecia a folio 1 del expediente.
2. El día 23 de septiembre del 2016 funcionarios del INVIMA, realizaron acta de Control Sanitario, en las instalaciones del establecimiento de comercio Papi Paisa, ubicado en la ciudad de Medellín - Antioquia, en donde se emitió concepto sanitario Desfavorable por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 (folio 4 al 14).
3. En virtud de lo anterior, el 23 de septiembre del 2016, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en **"clausura temporal total"**, al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 15 al 18):

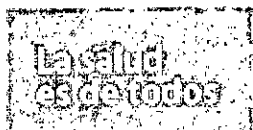
" (...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Durante el recorrido por las instalaciones se puede evidenciar la siguiente situación que incumple con la Resolución 2674 del 2013 en los artículos y numerales descritos a continuación:

- Puerta de ingreso a la planta presenta malla rota y se observan entreluces en techo del área de lockers (...)
- No cuenta con separación efectiva entre el área de proceso y área de servicio sanitario – lockers – área de aseo.
- No cuenta con programa y/o procedimiento de limpieza y desinfección, control de materias primas, capacitación y muestreo. Los requisitos de limpieza y desinfección no incluyen todas las áreas, equipos, utensilios y manipuladores (...).
- No cuentan con control diario de cloro residual, no presentan análisis microbiológicos y fisicoquímicos de agua (...).
- Se observa falta de orden y acumulación de objetos en desuso en el área de proceso. Se observan alimentos en lockers y mesas de producción y nevera de materia prima (los alimentos son la comida del personal manipulador)
- No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso o cercana a esta (...).
- Los ambientes de producción no están ubicados según la secuencia lógica del proceso (...)
- Solo suministran gorro a los visitantes (...)
- Se observa mesas con desprendimiento de pintura y recubrimientos con cinta en las esquinas (...).
- Se observa material reciclaje y canastillas en área de almacenamiento de material de empaque (...).
- No cuenta con vestieres, se cambian en el servicio sanitario (...).

Página 1



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

(...)"

4. Posteriormente el día 26 de octubre del 2016, mediante oficio 705-2476-16 radicado con el número 16113950, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio Papi Paisa, de propiedad del señor John Elkin Garcia Gomez, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864 (folio 20).
5. De los documentos remitidos mediante oficio 705-2476-16, obra a folio 24 al 25, Acta de visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 19 de octubre del 2016, realizada por profesionales del Invima en las instalaciones del establecimiento del investigado, visita en la cual se verificó:

" (...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA)

Una vez ubicado el establecimiento somos atendidos por el Representante Legal el señor John Elkin Garcia, el cual nos permite el acceso a las instalaciones.

Una vez realizado el recorrido por las instalaciones de la planta y revisada la revisión de los requisitos documentales, impuestos en la medida sanitaria de seguridad de fecha 26/09/2016, se evidencia que no se han cumplido todas las causales que motivaron la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total.

Por tal razón, se mantiene la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total, no se procede al levantamiento de la misma.

Durante la visita no se observa proceso de producción acatando la medida sanitaria de seguridad.

(...)"

6. El 05 de octubre del 2016, los profesionales de esta entidad adelantaron nueva visita de Inspección, Vigilancia y Control en las instalaciones del establecimiento Papi Paisa, de propiedad del señor John Elkin Garcia Gomez, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864; Visita en la cual se constató (30 al 31):

" (...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA)

Una vez ubicado el predio nos encontramos con la persona que realiza adecuaciones locativas en el establecimiento, este nos informa que no puede permitirnos el acceso a las instalaciones ya que no tiene llaves del lugar, este se encontraba haciendo un arreglo fuera del mismo, por lo cual procedemos a llamar al señor John Elkin Garcia Gomez para informarle si era posible acercarse a las instalaciones de la empresa para atender la solicitud de levantamiento de medida sanitaria consistente en clausura temporal total, impuesta el día 23/09/2016, para lo cual telefónicamente nos informó que no era posible y a su vez informó que no estaba listo con todas las adecuaciones locativas para subsanar las causales que motivaron la aplicación de la medida sanitaria de seguridad impuesta a su establecimiento, para lo cual se le explica al señor Garcia Gomez que debe volver a tramitar la solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad ante el INVIMA – GTT OCC 1 en Medellín.



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".***

Por tal razón se mantiene el concepto sanitario desfavorable y la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total.

(...)"

7. Concomitantemente, el 07 de noviembre del 2016, los funcionarios del Invima, realizaron acta de control sanitario en las instalaciones del establecimiento Papi Paisa, con el objeto de verificar el cumplimiento de las exigencias requeridas en visita del 23 de septiembre del 2016, evidenciando la ejecución de acciones correctivas con las que se da cumplimiento de manera parcial a las exigencias formuladas, por lo cual se emite concepto favorable con observaciones (folios 36 al 43).
8. A folio 44, obra acta de fecha 17 de noviembre del 2016, mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL al establecimiento Papi Paisa.

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 la Resolución 2674 del 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

"(...)

ARTICULO 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.*

(...)"

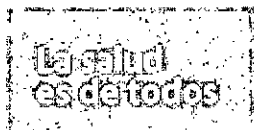
Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad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

"(...)

Artículo 24º. 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.*

Página 3



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

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:

"(...)

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:

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.

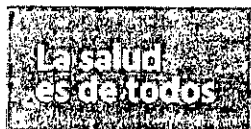
Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283”.**

(...)

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

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

(...)

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.

(...)

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.

(...)

6.3. 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 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

(...)

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

(...)

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 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:

(...)

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

(...)

Artículo 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



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

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.

(...)

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

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

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

(...)

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.

(...)

SANEAMIENTO

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los 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:

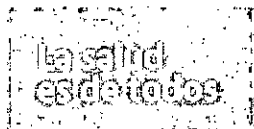
1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones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

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 51. Inspección, Vigilancia y Control. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Página 7



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

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.*

(...)"

De otra parte, encontramos la **Resolución 719 de 2015**, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

Artículo 1o. Objeto. *La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.*

Artículo 2o. Ámbito de aplicación. *La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.*

Para efectos procedimentales de la presente actuación la **ley 1437 del 2011** establece:

"Artículo 47º. 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."*

De igual forma, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de la investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones.



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

Ley 9° de 1979

"(...)

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:

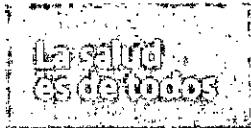
- a) Amonestación;
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c) Decomiso de productos;
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e) Cierre temporal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

Ha de tenerse en cuenta, que el señor JOHN Elkin Garcia Gomez, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de panadería la cual involucra un alimento de bajo riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 grupo 7 categoría 7.1 subcategoría 7.1.3.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **JOHN ELKIN GARCIA GOMEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PAPI PAISA**; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al: fabricar, empaclar y rotular productos de panadería, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. La puerta de ingreso de la planta presenta malla rota y se observan entreluces en techo del área de lockers. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
2. No existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción y las áreas de servicio sanitario, lockers y aseo. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No existen programas ni procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No existen procedimientos ni registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, para el personal de la planta. Contrariando lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con planes de muestreo. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 9



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".***

7. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen análisis fisicoquímicos ni microbiológicos sobre el manejo y calidad del agua, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se observa falta de orden y acumulación de objetos en desuso en el área de proceso. Adicionalmente, se observó alimentos en lockers. Contrariando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 del 2013.
10. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso o cercana a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
11. Los ambientes de producción no están ubicados según la secuencia lógica del proceso. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
12. La planta solo suministra gorro a los visitantes. Contrariando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 del 2013.
13. Se evidenciaron mesas con desprendimiento de pintura y recubrimientos con cinta en las esquinas. Contrariando lo establecido en los numerales 3 y 7 del artículo 9 de la Resolución 2674 del 2013.
14. Se evidenció material reciclaje y canastillas en área de almacenamiento de material de empaque. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 del 2013.
15. La planta no cuenta con vestieres. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.

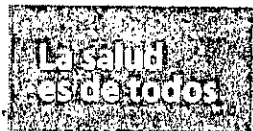
NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013; Artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3, numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.3, numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3; Artículo 9 numerales 3, 7; Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numeral 14; Artículo 17 numeral 1; Artículo 18 numeral 1; Artículo 21; Artículo 22 numeral 3 y Artículo 26 numerales 1 y 4.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **JOHN ELKIN GARCIA GOMEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PAPI PAISA**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra del señor **JOHN ELKIN GARCIA GOMEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PAPI PAISA**, presuntamente por infringir las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:



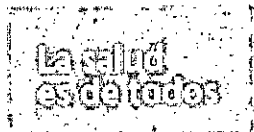
AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".***

Fabricar, elaborar y comercializar productos de panadería, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. La puerta de ingreso de la planta presenta malla rota y se observan entreluces en techo del área de lockers. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
2. No existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción y las áreas de servicio sanitario, lockers y aseo. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No existen programas ni procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No existen procedimientos ni registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, para el personal de la planta. Contrariando lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con planes de muestreo. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen análisis fisicoquímicos ni microbiológicos sobre el manejo y calidad del agua. contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se observa falta de orden y acumulación de objetos en desuso en el área de proceso. Adicionalmente, se observó alimentos en lockers. Contrariando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 del 2013.
10. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso o cercana a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
11. Los ambientes de producción no están ubicados según la secuencia lógica del proceso. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
12. La planta solo suministra gorro a los visitantes. Contrariando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 del 2013.



AUTO No. 2019006659

(07 de Junio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605283".**

13. Se evidenciaron mesas con desprendimiento de pintura y recubrimientos con cinta en las esquinas. Contrariando lo establecido en los numerales 3 y 7 del artículo 9 de la Resolución 2674 del 2013.
14. Se evidenció material reciclaje y canastillas en área de almacenamiento de material de empaque. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 del 2013.
15. La planta no cuenta con vestieres. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente el señor **JOHN ELKIN GARCIA GOMEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía 70.107.864, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PAPI PAISA**, y/o a su apoderado del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 del 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto 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, el presunto infractor 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 ningún recurso.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Alexandra Bonilla G.
Revisó: Fabiola Garzon M.