



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001603 De 18 de Noviembre 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:

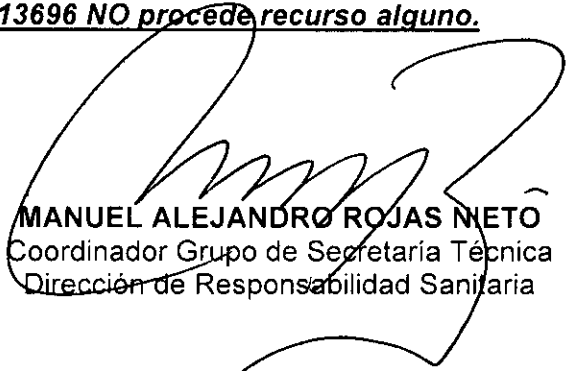
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019013696
PROCESO SANCIONATORIO	201605335
EN CONTRA DE:	CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ – HELADOS SORBETTO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	06 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **19 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. 2019013696 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (12) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019013696 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605335.

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

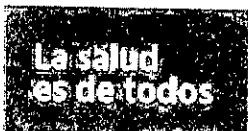
MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

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

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



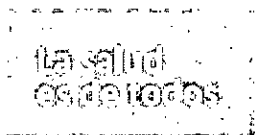
AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

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 CARLOS ALBERTO ZAPATA MÁRQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71.696.992, en calidad de propietario del establecimiento HELADOS SORBETTO; Teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 17 de Enero del 2017, mediante oficio N° 705-0036-17 radicado con el número 17004378, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento, HELADOS SORBETTO; propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992, (Folio 1).
2. El día 21 de octubre de 2016, mediante radicado No. 16111846, se recibió denuncia anónima en contra del establecimiento HELADOS SORBETTO, de propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992 (folio 3).
3. En virtud de lo anterior, los días 5 y 6 de enero de 2017, funcionarios de este Instituto realizaron diligencia de inspección sanitaria, en las instalaciones del establecimiento HELADOS SORBETTO, de propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N° 71.696.992, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias de alimentos, y como consecuencia de lo anterior, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, (Folio 6 al 20).
4. En la misma diligencia, se realizó Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados al producto: BEBIDA LACTEA CON ALMENDRAS POR 1000 ML, donde se evidenciaron los siguientes incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (folios 21 a 24):

Artículo/ Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACION	OBSERVACIONES
4.1	El rotulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad	0	En la parte superior de la etiqueta declara la expresión leche vegetales
4.2	No describir ilustraciones o representaciones graficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen,	0	En la parte lateral de la etiqueta se observa una representación gráfica que da a entender de algún modo que es leche. La planta no presenta soporte para la declaración de información nutricional Resolución 333 de 2011.



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

	composición o calidad del alimento.		
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos	0	Declara la expresión "Deliciosamente Natural" y el producto contiene aditivos.
4.5	El rotulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieren directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	0	En la parte superior de la etiqueta declara la expresión leche vegetales y en la parte lateral se observa una representación gráfica que da a entender de algún modo que es leche.
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico, se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada" siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	El nombre declarado no corresponde al otorgado por el INVIMA en el registro sanitario.
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)	0	No declara la expresión contenido Neto y no declara las unidades de acuerdo con el Sistema Internacional
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto no cumple la Resolución 5109 de 2005.	0	El tamaño los números del contenido neto no se ajustan a lo establecido en la normatividad
5.4	Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador precedido por la expresión "fabricado o envasado por" en productos importados debe precisarse, nombre o razón social y dirección del importador	0	No declara el Nombre o Razón social
5.5.1	IDENTIFICACION DEL		Declara la expresión LOT



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

	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.)	0	
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valioso o caracterizantes destacados en el rotulo por su presencia o bajo contenido	0	No realiza declaración cuantitativa de los ingredientes caracterizantes destacados en el rotulo

4. En virtud de lo anterior, profesionales de este Instituto aplicaron la medida sanitaria de seguridad de fecha 6 de Enero de 2017, en el establecimiento HELADOS SORBETTO; propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992, consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL Y DESTRUCCION. Al evidenciar la siguiente situación sanitaria:

"(...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Una vez ubicados en el establecimiento se realizó el recorrido por las instalaciones y revisión de la documentación presentada, evidenciado la siguiente situación sanitaria que incumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005, en los artículos, numerales y parágrafos que a continuación se describen:

1. *Se observan objetos en desuso en el área de lavado y en la parte baja de la mesa de madera central de trabajo (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
2. *La puerta de acceso presenta abertura sin protección en la parte baja y en la parte posterior de la planta se encuentra patio sin barrera física. La planta no cuenta con puerta de doble servicio, lo que genera que al abrir la puerta de ingreso de materias primas e insumos y salida de producto terminado deja expuesta las áreas de almacenamiento de producto terminado y embalaje a las condiciones medio ambientales (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013).*
3. *Todas las actividades de fabricación se desarrollan en un único salón. No cuenta con separación física efectiva y no se encuentran claramente señalizadas las áreas. (Numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013).*
4. *No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social) (numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
5. *No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. (Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).*
6. *No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*



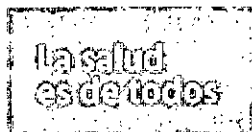
AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

7. *No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) y la planta no cuenta con clasificación, ni los mecanismos requeridos para manejo y disposición de los residuos peligrosos (numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013).*
8. *Se observa recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos de accionamiento manual, sin identificación y no son de la capacidad suficiente para el volumen generado, de igual manera se observa disposición de residuos sólidos en bolsas plásticas (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
9. *No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Se evidencia presencia de cucarachas en las diferentes áreas de la planta y se observa hormigas en el área de fabricación (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).*
10. *No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se evidencia suciedad en las superficies de las diferentes áreas, equipos y utensilios, no presentan registros y no se tienen claramente definidos los productos utilizados; fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Utilizan productos de uso domésticos (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).*
11. *Los productos utilizados para la limpieza y desinfección no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y no se encuentra debidamente rotulados, organizados y clasificados. Son almacenados en la parte del pozuelo, se reenvasa en envase de gaseosa, sin ninguna identificación (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013).*
12. *La unidad sanitaria no es suficiente para el numero de operarios que se encuentran en la planta, se encuentra ubicada en área de almacenamiento, embalaje y despacho de producto terminado, la caneca no cuenta con tapa, en este se almacena material de embalaje y tapas de los envases, el jabón tiene fragancia y no cuenta con sistema para el secado de manos (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013).*
13. *No existen vestieres y los casilleros no son en cantidad suficiente para el numero de operarios, estos se encuentran ubicados en el área de almacenamiento, embalaje y despacho de producto terminado (numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
14. *La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración, utiliza los pozuelos de lavado de utensilios, el jabón tiene fragancia y no cuenta con sistema para el secado de manos (numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013).*
15. *No presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos (artículo 11, Resolución 2674 de 2013).*
16. *No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Los operarios no están recibiendo capacitación en manejo de alimentos y no cumplen con algunas prácticas higiénicas como: la persona encargada de calidad no cuenta con uniforme, se encontraba realizando actividades de fabricación portando ropa de calle, la persona encargada de la planta manifiesta que los operarios llegan a la planta a iniciar la jornada laboral portando el uniforme desde sus viviendas además salen a almorzar con el uniforme a sus casas, se observa operarios con maquillaje, aretes y uñas largas (Artículo 1 y artículo 13 Resolución 2674 de 2013).*
17. *Las lámparas no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura (numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013).*



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

18. La mesa central de trabajo es en madera recubierta con pintura blanca, los soportes de las mesas auxiliares son en madera, se evidencia en madera, con oxido y deteriorados (artículo 9 Resolución 2674 de 2013).
 19. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, se genera entrecruzamiento (numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).
 20. La planta no cuenta con instrumentos y/o accesorios de medición de variables del proceso (numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)
 21. En el área de proceso se encuentra un refrigerador en mal estado y en desuso, los equipos de frio no están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior y no se llevan registros de temperatura (numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7- numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)
 22. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)
 23. Los envases no son inspeccionados antes de su uso, no cuenta con registro y están utilizando cajas en cartón de segundo uso para el embalaje de los productos (numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)
 24. No se realizan, ni se registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. La cantidad de conservante utilizado (ácido sorbico, sorbato de sodio y metabisulfito) excede la cantidad máxima permitida de acuerdo a la Resolución 4125 de 1991 (numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013).
 25. No cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso, todas las actividades de fabricación se desarrollan en un único salón (numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)
 26. No cuenta con planes de muestreo (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013).
 27. Se realiza el análisis del rotulado del producto: Bebida no láctea con almendras por 1000 ML. En la parte superior de la etiqueta declara la expresión leche de vegetales. En la parte lateral de la etiqueta se observa una presentación gráfica, que da a entender de algún modo que es leche. La planta no presenta soporte para la declaración de información nutricional. Declara la expresión "deliciosamente natural" y el producto contiene aditivos. En la parte superior de la etiqueta declara la expresión leche de vegetales y en la parte lateral se observa una representación gráfica que da entender de algún modo que es leche. El nombre declarado no corresponde al otorgado por el INVIMA en el registro sanitario. No declara la expresión contenido neto y no declara las unidades de acuerdo con el Sistema Internacional. El tamaño los números del contenido neto no se ajustan a lo establecido en la normatividad. No declara el nombre o razón social. Declara la expresión LOT No se realiza declaración cuantitativa de los ingredientes caracterizantes destacados en el rotulado. No declara la función tecnológica de los aditivos. La planta trabaja con diferentes alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad. Para la fabricación de los productos utilizan las mismas áreas, equipo y utensilios y no realiza la declaración correspondiente. Resolución 5109 de 2005, Artículo 4, numerales 1,2,3,4,5,6; artículo 5 numerales 5.1.1,5.3,6,5.4,5.5.1,5.2.3, artículo 6 numerales 6.1.1 y parágrafo.(...)"
5. Mediante oficio No.705-1555-17, con radicado No.17089139 de fecha 24 de Agosto de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento HELADOS SORBETTO; propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 39).



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

6. El día 15 de agosto de 2017, funcionarios del Invima, diligenciaron Acta de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en las instalaciones del establecimiento HELADOS SORBETTO; propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MÁRQUEZ, donde al verificar las condiciones higiénicas – sanitarias, se determinó que las causales que originaron la medida sanitaria de seguridad no se han subsanado y evidencian violación de la medida sanitaria de seguridad impuesta el 06/01/2017 (folio 40).
7. En virtud de la situación anteriormente verificada, los profesionales del Invima procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en DESTRUCCION de 232.75 litros de bebida no láctea variedades almendra, avena, arroz, quinua, nueces y ajonjolí (Folios 41 al 42). La anterior orden fue llevada a cabo, tal como se establece de la lectura del Acta Anexo Destrucción (Folio 43).

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, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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

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

"(...)

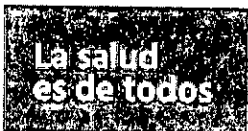
Artículo 18. Régimen Sancionatorio. *Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.*

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

"(...)"

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

"(...)



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

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.

(...)"

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha del 6 y 7 de Enero de 2017, en las instalaciones del establecimiento HELADOS SORBETTO, propiedad del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992; se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013, así:

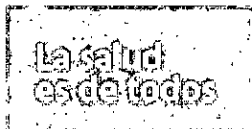
"(...)

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 aplicaran 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



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituya.

CAPÍTULO I.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

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

(...)

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

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

(...)

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

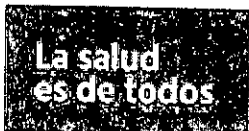
(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

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

(...)

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

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

(...)

ARTÍCULO 7o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

(...)

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

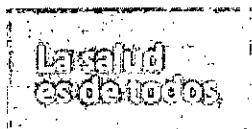
1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

(...)

7. ILUMINACIÓN

(...)

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



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

(...)

ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
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.

ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.
3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

(...)

CAPÍTULO III.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

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.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el



La salud
es de todos

Oficina Principal

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

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.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

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:*

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.

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

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

(...)

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

(...)

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

(...)

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

(...)

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

(...)

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.

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

(...)

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

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

(...)

CAPÍTULO V.

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

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.

(...)

CAPÍTULO VI.

SANEAMIENTO.

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

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

(...)

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

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

(...)

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

(...)

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas."

Por su parte, la Resolución 5109 de 2005 dispone:

OBJETO Y CAMPO DE APLICACION.

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.*

(...)

CAPITULO II.

ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS.

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

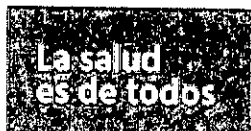
1. *La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.*

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.*

(...)

4. *Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.*

5. *Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.*



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

(...)

ARTÍCULO 5o. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

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

a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;

b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;

c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

(...)

5.2 Lista de ingredientes

(...)

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.4. Nombre y dirección

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

5.5. Identificación del 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.

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

6.1.2 Así mismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

6.1.3 La referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad y/o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

(...)

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá al investigado, algunas 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.*

La Resolución 2674 de 2013, por su parte señala:

(...)

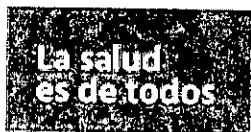
Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio. *Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen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

Para efectos procedimentales de la presente actuación La Ley 1437 de 2011 establece:

"(...)

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

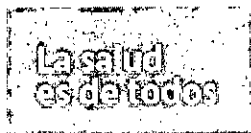
Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán 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 conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992, en calidad de propietario del establecimiento HELADOS SORBETTO; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

1. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano, Bebidas Con Nueces, Semillas Y Cereales, Galletas En Diferentes Variedades: Coco, Ajonjolí, Linaza, Centeno, Maíz, Maní, Vainilla, Rizada, Chocolate, Figuras, Cereales, Integral, Polvorosa, Nueces, Mantequilla, Wafers, Ajedrez, Avena, Corazón, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:
 1. Se observan objetos en desuso en el área de lavado y en la parte baja de la mesa de madera central de trabajo. Incumpliendo numeral 1, subnumerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 2. La puerta de acceso presenta abertura sin protección en la parte baja y en la parte posterior de la planta se encuentra patio sin barrera física. La planta no cuenta con puerta de doble servicio, lo que genera que las áreas de almacenamiento de producto terminado y embalaje queden expuestas a las condiciones medio ambientales. Incumpliendo numeral 2, subnumeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Las actividades de fabricación se desarrollan en un único salón. No cuenta con separación física efectiva y las áreas no están claramente señalizadas. Incumpliendo Numeral 2, subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
 4. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Incumple lo dispuesto en el numeral 2, subnumeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 5. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. Incumpliendo Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
 6. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Incumpliendo numeral 3, subnumeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 7. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. No cuenta con clasificación, ni mecanismos requeridos para manejo y disposición de los residuos peligrosos. Incumpliendo numeral 5, subnumeral 5.5 del artículo 6 y el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Los recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos de accionamiento manual, no están identificación y no tienen la capacidad suficiente para almacenar el



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

volumen generado. Se observa disposición de residuos sólidos en bolsas plásticas Incumpliendo numeral 5, subnumeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

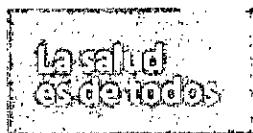
9. No existe programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Se evidencia presencia de cucarachas y hormigas en las diferentes áreas de la planta. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. No existe programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se evidencia suciedad en las superficies de las diferentes áreas, equipos y utensilios, no presentan registros y no se tienen claramente definidos los productos utilizados; fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Utilizan productos de uso domésticos. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
11. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y no se encuentra debidamente rotulados, organizados y clasificados. Incumpliendo numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
12. La unidad sanitaria no es suficiente para el numero de operarios de la planta, se encuentra ubicada en área de almacenamiento, embalaje y despacho de producto terminado, la caneca no cuenta con tapa, en este se almacena material de embalaje y tapas de los envases, el jabón tiene fragancia y no cuenta con sistema para el secado de manos Incumpliendo numeral 6, subnumerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existen vestieres y los casilleros no son en cantidad suficiente para el numero de operarios, estos se encuentran ubicados en el área de almacenamiento, embalaje y despacho de producto terminado. Incumpliendo numeral 6, subnumeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
14. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración, el jabón tiene fragancia y no cuenta con sistema para el secado de manos. Incumpliendo numeral 6, subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
16. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Los operarios no están recibiendo capacitación en manejo de alimentos. Incumpliendo Artículos 1 y 13, Resolución 2674 de 2013.
17. Los operarios no cumplen con algunas prácticas higiénicas tales como como: la persona encargada de calidad no cuenta con uniforme, se encontraba realizando actividades de fabricación portando ropa de calle, la persona encargada de la planta manifiesta que los operarios llegan a la planta a iniciar la jornada laboral portando el uniforme desde sus viviendas además salen a almorzar con el uniforme a sus casas, se observa operarios con maquillaje, aretes y uñas largas. Incumpliendo Artículo 14 numerales 1, 2, 3, 7, 8 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las lámparas no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura Incumpliendo numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

19. La mesa central de trabajo es en madera recubierta con pintura blanca, los soportes de las mesas auxiliares son en madera, con oxido y deteriorados. Incumpliendo artículo 9, numerales 1, 2, 3, 7 Resolución 2674 de 2013.
 20. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, se genera entrecruzamiento. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. La planta no cuenta con instrumentos y/o accesorios de medición de variables del proceso. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
 22. Se observa refrigerador en mal estado y en desuso, los equipos de frio no están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior y no se llevan registros de temperatura. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
 23. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). Incumpliendo artículo 21, Resolución 2674 de 2013.
 24. Los envases no son inspeccionados antes de su uso, no cuenta con registro y están utilizando cajas en cartón de segundo uso para el embalaje de los productos (numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013).
 25. No se realizan, ni se registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013.
 26. No cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
2. Etiquetar el producto: BEBIDA NO LACTEA CON ALMENDRAS POR 1000 ML, sin cumplir con lo estipulado en la normatividad alusiva al rotulado general de alimentos (Resolución 5109 de 2005) por cuanto:
1. Declara la expresión leche vegetales. Incumpliendo los numerales 4.1 y 4.5 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Se observa una representación gráfica que da a entender de algún modo que el producto es leche. La planta no presenta soporte para la declaración de información nutricional (Resolución 333 de 2011). Incumpliendo los numerales 4.2 y 4.5 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declara la expresión "Deliciosamente Natural" y el producto contiene aditivos. Incumpliendo el numeral 4.4 del artículo 4, de la Resolución 5109 de 2005.
 4. El nombre declarado no corresponde al otorgado por el INVIMA en el registro sanitario. Incumpliendo el numeral 5, subnumeral 5.1.1, literales a, b, c del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declara la expresión contenido Neto y no declara las unidades de acuerdo con el Sistema Internacional. Incumpliendo el numeral 5.3, subnumerales 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

6. No declara el Nombre o Razón social. Incumpliendo el numeral 5.4, subnumeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
7. Declara la expresión LOT. Incumpliendo el numeral 5.5, subnumeral 5.5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
8. No declara la función tecnológica de los aditivos. Incumpliendo el numeral 5.2, subnumeral 5.2.4, subnumeral 5.2.4.1. de la Resolución 5109 de 2005.
9. No realiza declaración cuantitativa de los ingredientes caracterizantes destacados en el rotulo. Incumpliendo el numeral 6.1, subnumerales 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.3 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículos 6 numeral 1 subnumerales 1.1, 1.3, numeral 2 subnumerales 2.1,2.2,2.3, 2.8, numeral 3 subnumerales 3.1; numeral 5 subnumerales 5.1,5.5, numerales 6 subnumerales 6.1,6.2,6.3; Artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 9 numerales 1, 2, 3, 7; Artículo 10 numerales 1,2,3;Artículo 11; Artículo 13; Artículo 14 numerales 1, 2, 3, 7, 8; Artículo 17 numerales 2 y 4; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 20 numerales 1; Artículo 21; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numerales 1, 3, 4 y Artículo 28 numeral 7.

Resolución 5109 de 2005: Artículo 4 numerales 4.1, 4.2, 4.4, 4.5;

Artículo 5 numerales 5.1.1 literales a, b, c; numeral 5.2, subnumeral 5.2.4.1, Numeral 5.3, subnumeral 5.3.1, numeral 5.4, subnumeral 5.4.1; Numeral 5.5, subnumeral 5.5.2; Numeral 6.1, subnumerales 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3.

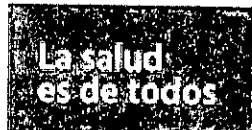
En mérito de lo expuesto, LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor el señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71.696.992, en calidad de propietario del establecimiento HELADOS SORBETTO, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra del señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992, en calidad de propietario del establecimiento HELADOS SORBETTO;por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente de alimentos, al:

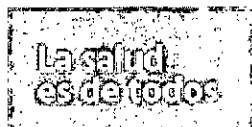
1. Fabricar, empacar y destinar para el consumo humano, Bebidas Con Nueces, Semillas Y Cereales, Galletas En Diferentes Variedades: Coco, Ajonjolí, Linaza, Centeno, Maíz, Maní, Vainilla, Rizada, Chocolate, Figuras, Cereales, Integral, Polvorosa, Nueces, Mantequilla, Wafers, Ajedrez, Avena, Corazón, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

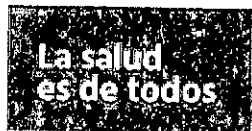
1. Se observan objetos en desuso en el área de lavado y en la parte baja de la mesa de madera central de trabajo. Incumpliendo numeral 1, subnumerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. La puerta de acceso presenta abertura sin protección en la parte baja y en la parte posterior de la planta se encuentra patio sin barrera física. La planta no cuenta con puerta de doble servicio, lo que genera que las áreas de almacenamiento de producto terminado y embalaje queden expuestas a las condiciones medio ambientales. Incumpliendo numeral 2, subnumeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Las actividades de fabricación se desarrollan en un único salón. No cuenta con separación física efectiva y las áreas no están claramente señalizadas. Incumpliendo Numeral 2, subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
4. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Incumple lo dispuesto en el numeral 2, subnumeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
5. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. Incumpliendo Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
6. No existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Incumpliendo numeral 3, subnumeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. No cuenta con clasificación, ni mecanismos requeridos para manejo y disposición de los residuos peligrosos. Incumpliendo numeral 5, subnumeral 5.5 del artículo 6 y el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Los recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos de accionamiento manual, no están identificación y no tienen la capacidad suficiente para almacenar el volumen generado. Se observa disposición de residuos sólidos en bolsas plásticas Incumpliendo numeral 5, subnumeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Se evidencia presencia de cucarachas y hormigas en las diferentes áreas de la planta. Incumpliendo numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. No existe programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se evidencia suciedad en las superficies de las diferentes áreas, equipos y utensilios, no presentan registros y no se tienen claramente definidos los productos utilizados; fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Utilizan productos de uso domésticos. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
11. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y no se encuentra debidamente rotulados, organizados y clasificados. Incumpliendo numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
12. La unidad sanitaria no es suficiente para el numero de operarios de la planta, se encuentra ubicada en área de almacenamiento, embalaje y despacho de producto terminado, la caneca no cuenta con tapa, en este se almacena material de embalaje y tapas de los envases, el jabón tiene fragancia y no cuenta con sistema para el secado de



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

manos Incumpliendo numeral 6, subnumerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

13. No existen vestieres y los casilleros no son en cantidad suficiente para el número de operarios, estos se encuentran ubicados en el área de almacenamiento, embalaje y despacho de producto terminado. Incumpliendo numeral 6, subnumeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
14. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración, el jabón tiene fragancia y no cuenta con sistema para el secado de manos. Incumpliendo numeral 6, subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
16. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Los operarios no están recibiendo capacitación en manejo de alimentos. Incumpliendo Artículos 1 y 13, Resolución 2674 de 2013.
17. Los operarios no cumplen con algunas prácticas higiénicas tales como como: la persona encargada de calidad no cuenta con uniforme, se encontraba realizando actividades de fabricación portando ropa de calle, la persona encargada de la planta manifiesta que los operarios llegan a la planta a iniciar la jornada laboral portando el uniforme desde sus viviendas además salen a almorzar con el uniforme a sus casas, se observa operarios con maquillaje, aretes y uñas largas. Incumpliendo Artículo 14 numerales 1, 2, 3, 7, 8 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las lámparas no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura Incumpliendo numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. La mesa central de trabajo es en madera recubierta con pintura blanca, los soportes de las mesas auxiliares son en madera, con óxido y deteriorados. Incumpliendo artículo 9, numerales 1, 2, 3, 7 Resolución 2674 de 2013.
20. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, se genera entrecruzamiento. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
21. La planta no cuenta con instrumentos y/o accesorios de medición de variables del proceso. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
22. Se observa refrigerador en mal estado y en desuso, los equipos de frío no están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior y no se llevan registros de temperatura. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
23. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). Incumpliendo artículo 21, Resolución 2674 de 2013.
24. Los envases no son inspeccionados antes de su uso, no cuenta con registro y están utilizando cajas en cartón de segundo uso para el embalaje de los productos (numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013).



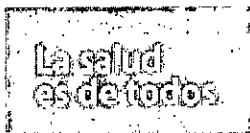
Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

25. No se realizan, ni se registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013.
26. No cuenta con planes de muestreo. Incumpliendo numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
2. Etiquetar el producto: BEBIDA NO LACTEA CON ALMENDRAS POR 1000 ML, sin cumplir con lo estipulado en la normatividad alusiva al rotulado general de alimentos (Resolución 5109 de 2005) por cuanto:
 1. Declara la expresión leche vegetales. Incumpliendo los numerales 4.1 y 4.5 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Se observa una representación gráfica que da a entender de algún modo que el producto es leche. La planta no presenta soporte para la declaración de información nutricional (Resolución 333 de 2011). Incumpliendo los numerales 4.2 y 4.5 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declara la expresión "Deliciosamente Natural" y el producto contiene aditivos. Incumpliendo el numeral 4.4 del artículo 4, de la Resolución 5109 de 2005.
 4. El nombre declarado no corresponde al otorgado por el INVIMA en el registro sanitario. Incumpliendo el numeral 5, subnumeral 5.1.1, literales a, b, c del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declara la expresión contenido Neto y no declara las unidades de acuerdo con el Sistema Internacional. Incumpliendo el numeral 5.3, subnumerales 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No declara el Nombre o Razón social. Incumpliendo el numeral 5.4, subnumeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 7. Declara la expresión LOT. Incumpliendo el numeral 5.5, subnumeral 5.5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 8. No declara la función tecnológica de los aditivos. Incumpliendo el numeral 5.2, subnumeral 5.2.4, subnumeral 5.2.4.1. de la Resolución 5109 de 2005.
 9. No realiza declaración cuantitativa de los ingredientes caracterizantes destacados en el rotulo. Incumpliendo el numeral 6.1, subnumerales 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.3 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor CARLOS ALBERTO ZAPATA MARQUEZ, identificado con cédula de ciudadanía N°71696992, en calidad de propietario del establecimiento HELADOS SORBETTO, y/o a su apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará 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



AUTO No. 2019013696 DE 6 de Noviembre de 2019
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No.201605335

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 conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana Fragoso O.

Revisó: Diego Andres Rojas Molano *(D)*