



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001366 De 30 de Septiembre de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	No. 2019011564
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605673
EN CONTRA DE:	JOSÉ FRANCISCO ESCANDÓN SALCEDO/ PANELA COLOMBIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	19 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

03 OCT 2019

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 03 OCT 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.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (09) folios a doble cara copia íntegra del Auto Nro. 2019011564 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605673

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

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

Proyectó y Digitó: Olga Arandia



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

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 JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO, identificado con cédula de ciudadanía N° 17123986, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANELA COLOMBIA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 21 de noviembre del 2016, mediante oficio N° 704-3594-16 radicado con el número 16123860, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO, identificado con cédula de ciudadanía N° 17123986, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANELA COLOMBIA. (Folio 1).
2. Funcionarios de este Instituto realizaron Acta de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, el día 16 de noviembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PANELA COLOMBIA, donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias, y como consecuencia se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folio 3 al 13).
3. En la misma visita y mediante acta se realizó Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados al producto: PANELA COLOMBIA POR 5000 GRAMOS BOLSA POLIPROPILENO IMPRESA, donde se evidenciaron los presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, así: (Folio 14 al 16)

Artículo/ Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACION	OBSERVACIONES
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)	0	Declara las unidades como "grs"
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO: Instrucciones necesarias para modo de empleo.	0	No cuenta con instrucciones para el uso.

(...)"

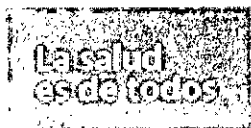
4. En virtud de lo anterior, profesionales de este Instituto aplicaron la medida sanitaria de seguridad de fecha 16 de Noviembre de 2016, en el establecimiento propiedad del señor JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO, identificado con cédula de ciudadanía N°17123986 consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE ESTABLECIMIENTO Y CONGELACION DE 4850 UNIDADES DE BOLSAS DE EMPAQUE IMPRESAS PARA PANELA POR 5000 GRAMOS, al evidenciar la siguiente situación sanitaria: (Folio 18 al 22 y anexo acta de congelamiento folio 23)

" (...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Al hacer recorrido por las áreas en compañía de la persona quien atiende la visita, se encuentran incumplimientos a la reglamentación sanitaria vigente, como se describe a continuación:

Página 1



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"

1. Se observan objetos ajenos a la actividad como vidrios, tenis, secciones de Drywall, bicicleta, elementos para armar zaranda en áreas de molido y secado de panela y en bodegas de almacenamiento de empaque. Incumple artículo 6 numeral 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa ventana abierta de ventilación sin protección que comunica bodega con parte externa de la Planta. Incumple artículo 6 Numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Algunas áreas no se encuentran señalizadas y las diferentes áreas de producción comparten ambientalmente entre ellas. Incumple numeral 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No presentan resultados de laboratorio del agua, no cuenta con programa de calidad del agua. Incumple numeral 4 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El depósito de residuos se encuentra sin identificar debajo de la escalera de Mezanine en Bolsas. El cartón donde llega la materia prima no cuenta con depósito temporal. Incumple numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Presenta documento generalizado para control de plagas, no cuenta con enfoque preventivo. La empresa no realiza registros frecuentes de control de plagas. Se encuentra excremento de roedor en bodega de almacenamiento de empaque en segundo nivel. El programa de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado con respecto a la Resolución 2674 de 2013. No presenta procedimientos de limpieza y desinfección para molino, mezclador, horno, sachetera, flowpack, ventilador, calzado, locker, ni techos falsos. Los procedimientos de área se encuentran generalizados. Se observa deficiencias de limpieza en rincones de áreas de molino y secado de panela, en vestier, lockers y área social. Incumple numerales 1 y 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Las certificaciones médicas no cuentan con declaración de aptitud para manipular alimentos. Incumple artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No presenta programa de capacitación ni registros de ejecución, el cronograma no cumple con lo establecido por la Resolución 2674 de 2013, se observa operaria con uñas largas. Incumple artículo 12 y 13 y numeral 7 del Artículo 17 de la resolución 2674 de 2013.
9. El molino de Panela presenta desprendimiento de pintura y amarres no sanitarios. Incumple numeral 1 Artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.
10. No cuenta con registros de humedad y temperatura para las diferentes áreas donde se almacena y procesa la Panela. El Programa de Calidad de Materias primas se encuentra generalizado y formatos sin diligenciar. No cuenta con registros de inspección de Envase. No se encuentra documentado el mecanismo para proteger el alimento de materiales extraños. Incumple artículo 18 numeral 1 y artículo 21 de la resolución 2674 de 2013.
11. Las áreas de elaboración de envasado comparten ambientalmente con bodega de materia prima y producto terminado. La planta cuenta con puerta de acceso directo desde el exterior a las áreas de Bodega y elaboración. Incumple numeral 5.2 artículo 7, numeral 1 artículo 19 y numeral 1 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Los envases se guardan en recipientes de cartón algunos con tapa oxidada. Incumple numeral 5 artículo 17 de la resolución 2674 de 2013.
13. No presenta plan de muestreo, no presenta manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. No cuenta con fichas técnicas para la totalidad de las materias primas. Incumple numerales 2 y 3 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

14. Se presenta bolsa impresa para empacar panela por 5000 gramos que declara el peso neto con la unidad de medida "grs" y no declara las instrucciones para el uso. Incumple numerales 5.3.1 y 5.7 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.

(...)"

5. El día 16 de diciembre del 2016, mediante oficio N° 704-3986-16 radicado con el número 16135215, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento propiedad JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO, identificado con cédula de ciudadanía N° 17123986. (Folio 26).

6. Funcionarios de este Instituto realizaron Acta de Control Sanitario del 15 de diciembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PANELA COLOMBIA, donde se evidenció el cumplimiento de las exigencias requeridas en visita anterior emitiendo concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES, y en consecuencia mediante acta del 15 de diciembre procedieron con el Levantamiento de la Medida Sanitaria impuesta. (Folios 29 al 46).

7. A folio 47 al 49 del expediente, se visualiza el Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, de fecha 15 de diciembre del 2016, con relación al producto "PANELA PARTIDA POR 5000 G EN BOLSA DE POLIETILENO", en donde se evidenció el cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Resolución 5109 del 2005.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3° del Artículo 4°, numeral 6° 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, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

Así las cosas, el inicio del presente proceso sancionatorio se fundamenta en la existencia de conductas con las que se presuntamente se infringen otras normas sanitarias, tal y como se infiere de los documentos referidos como antecedentes.

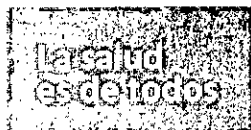
Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

(...)

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:



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

(...)

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 16 de noviembre de 2016 en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO, identificado con cédula de ciudadanía N°17123986, 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:

"(...)

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 sustituya.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

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

(...)

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

(...)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

(...)

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

(...)

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

(...)

CAPÍTULO I.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.

Ir al inicio

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:

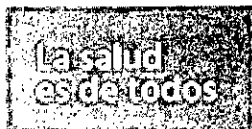
1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

(...)

1.3. 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.



01-23-19

**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

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

(...)

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

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 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.

(...)

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

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 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.



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"

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 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:

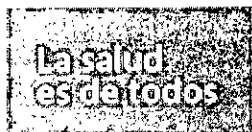
(...)

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

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.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

(...)

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

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

(...)

ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

(...)

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

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 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:

(...)

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

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.

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

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

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

En cuanto a la **Resolución 5109 de 2005:**

"(...)

TÍTULO I.

OBJETO Y CAMPO DE APLICACION.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

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.

TITULO II.

CONTENIDO TECNICO.

CAPITULO I.

DEFINICIONES.

ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para efectos del reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución, deberán tenerse en cuenta las siguientes definiciones:

ADITIVO ALIMENTARIO: Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo, ni se usa como ingrediente básico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado o empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de "especia". No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

ALIMENTO FRACCIONADO: Es todo alimento que, dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor.

ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO: Es todo alimento que, en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

ALIMENTO PARA FINES DE HOSTELERIA: Aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE TECNOLOGIAS DE MODIFICACION GENETICA O INGENIERIA GENETICA: Se definen como aquellos que son o que contienen organismos modificados genéticamente obtenidos como resultado de la aplicación de la tecnología de manipulación de los genes. Esta definición aplica también a los productos obtenidos a partir de organismos modificados genéticamente, pero que no los contienen.

BIOTECNOLOGIA MODERNA: Se define como:

a) Técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa del ácido nucleico en las células u organismos, o

b) La fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección natural.

CARA PRINCIPAL DE EXHIBICION: Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada en condiciones normales y acostumbradas para la exhibición en la venta al por menor.

COADYUVANTE DE ELABORACION: Toda sustancia o materia prima, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración.

CONSUMIDOR: Cualquier persona que compra o recibe alimento con el fin de satisfacer sus necesidades.

CONTENIDO NETO: Cantidad de producto sin considerar la masa (tara) o volumen del empaque, el cual deberá cumplir con las características descritas en el anexo que hace parte integral de la presente resolución.

DECLARACION DE PROPIEDADES: Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

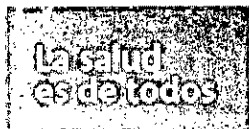
ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: "Consumir preferentemente antes de", es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ORGANISMO VIVO MODIFICADO: Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético que se haya obtenido mediante la aplicación de la biotecnología moderna.

No se consideran organismos vivos modificados los que se derivan de procesos tales como:

1. Fertilización in vitro.
2. Conjugación, trasducción, transformación, o cualquier otro proceso natural.
3. Inducción de poliploidía.
4. Mutagénesis.
5. Fusión celular (incluyendo la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células /protoplastos del donante se incluyen en la misma familia taxonómica.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

(...)

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:

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

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



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"

(...)

5.7 Instrucciones para el uso

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

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, 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.

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.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

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 **JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO**, identificado con cédula de ciudadanía N°17123986, en calidad de propietario del establecimiento denominado **PANELA COLOMBIA**, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

1. Procesar, empacar y rotular productos alimenticios tales como: Panela en Bloque, Panela Granulada Natural, Panela Granulada Sabor a Limón, Dulce Duro de Miel de Caña Blanqueado, Dulce a Base de Azúcar y Maíz Tostado; sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

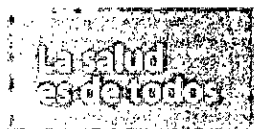
1. Se observan objetos ajenos a la actividad como vidrios, tenis, secciones de Drywall, bicicleta, elementos para armar zaranda en áreas de molido, secado de panela y en bodegas de almacenamiento de empaque. Incumpliendo el artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa ventana abierta de ventilación sin protección que comunica bodega con parte externa de la Planta. Incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Algunas áreas no se encuentran señalizadas y las diferentes áreas de producción comparten ambientalmente entre ellas. Incumpliendo el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No presentan resultados de laboratorio del agua ni cuentan con programas de calidad del agua. Incumpliendo el numeral 4 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El depósito de residuos se encuentra sin identificar debajo de la escalera de Mezanine en bolsas, el cartón donde llega la materia prima no cuenta con depósito temporal. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se presentan documentos generalizados para control de plagas lo cuales no cuentan con enfoque preventivo y la empresa no realiza registros frecuentes de control de plagas. Incumpliendo el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 del 2013.
7. Se encuentra excremento de roedor en bodega de almacenamiento de empaque en segundo nivel. Incumpliendo el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 del 2013.
8. El programa de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado con respecto a la resolución 2674 de 2013, no presenta procedimientos de limpieza y desinfección para molino, mezclador, horno, sachetera, flowpack, ventilador, calzado, locker, ni techos falsos. Incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 del 2013.
9. Los procedimientos para la limpieza y desinfección de área se encuentran generalizados. Se observa deficiencias de limpieza en rincones de áreas de molino, secado de panela, en vestier, lockers y área social. Incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 del 2013.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

10. Las certificaciones médicas no cuentan con declaración de aptitud para manipulador de alimentos. Incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No presentan programas de capacitación ni registros de ejecución y el cronograma no cumple con lo establecido por la Resolución 2674 de 2013. Incumpliendo los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013.
 12. Se observó operaria con uñas largas. Incumpliendo el numeral 7 del Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. El molino de Panela presenta desprendimiento de pintura y amarres no sanitarios. Incumpliendo el numeral 1 y 9 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.
 14. No cuenta con registros de humedad y temperatura para las diferentes áreas donde se almacena y procesa la Panela. El programa de Calidad de Materias primas se encuentra generalizado y formatos sin diligenciar. No cuenta con registros de inspección de Envase. No se encuentra documentado el mecanismo para proteger el alimento de materiales extraños. Incumpliendo el artículo 18 numeral 1 y artículo 21 de la resolución 2674 de 2013.
 15. Las áreas de elaboración de envasado comparten ambientalmente con bodega de materia prima y producto terminado. La planta cuenta con puerta de acceso directo desde el exterior a las áreas de Bodega y elaboración. Incumpliendo el numeral 5 subnumeral 5.2 del artículo 7, numeral 1 del artículo 19 y numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. Los envases se guardan en recipientes de cartón algunos con tapa oxidada. Incumpliendo el numeral 5 del artículo 17 de la resolución 2674 de 2013.
 17. No presenta plan de muestreo. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.
 18. No presenta manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.
 19. No cuenta con fichas técnicas para la totalidad de las materias primas. Incumpliendo el numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Etiquetar el producto: PANELA COLOMBIA POR 5000 GRAMOS BOLSA POLIPROPILENO IMPRESA, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 así:
1. No declarar el contenido neto del producto en unidades del sistema métrico internacional, ya que declara unidades como "grs". Incumpliendo el numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
 2. No declarara las instrucciones para el uso del producto. Incumpliendo el numeral 5.7 del artículo 5 de la Resolución 2674 del 2013.



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3, numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.3; Artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.2, Artículo 9 numeral 1, 9; Artículo 11; Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numeral 7; Artículo 17 numeral 5; Artículo 18 numeral 1; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numeral 1; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2,3 y Artículo 26.

Resolución 5109 de 2005: Artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 y numeral 5.7.

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.

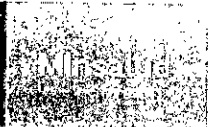
RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO**, identificado con cédula de ciudadanía N° 17123986, en calidad de propietario del establecimiento denominado **PANELA COLOMBIA**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra del señor **JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO**, identificado con cédula de ciudadanía N° 17123986, en calidad de propietario del establecimiento denominado **PANELA COLOMBIA**, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente de alimentos, al:

1. Procesar, empaclar y rotular productos alimenticios tales como: Panela en Bloque, Panela Granulada Natural, Panela Granulada Sabor a Limón, Dulce Duro de Miel de Caña Blanqueado, Dulce a Base de Azúcar y Maíz Tostado; sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

1. Se observan objetos ajenos a la actividad como vidrios, tenis, secciones de Drywall, bicicleta, elementos para armar zaranda en áreas de molido, secado de panela y en bodegas de almacenamiento de empaque. Incumpliendo el artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa ventana abierta de ventilación sin protección que comunica bodega con parte externa de la Planta. Incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Algunas áreas no se encuentran señalizadas y las diferentes áreas de producción comparten ambientalmente entre ellas. Incumpliendo el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No presentan resultados de laboratorio del agua ni cuentan con programas de calidad del agua. Incumpliendo el numeral 4 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El depósito de residuos se encuentra sin identificar debajo de la escalera de Mezanine en bolsas, el cartón donde llega la materia prima no cuenta con depósito temporal. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se presentan documentos generalizados para control de plagas lo cuales no cuentan con enfoque preventivo y la empresa no realiza registros frecuentes de control de plagas. Incumpliendo el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 del 2013.



AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"

7. Se encuentra excremento de roedor en bodega de almacenamiento de empaque en segundo nivel. Incumpliendo el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 del 2013.
8. El programa de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado con respecto a la resolución 2674 de 2013, no presenta procedimientos de limpieza y desinfección para molino, mezclador, horno, sachetera, flowpack, ventilador, calzado, locker, ni techos falsos. Incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 del 2013.
9. Los procedimientos para la limpieza y desinfección de área se encuentran generalizados. Se observa deficiencias de limpieza en rincones de áreas de molino, secado de panela, en vestier, lockers y área social. Incumpliendo el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 del 2013.
10. Las certificaciones médicas no cuentan con declaración de aptitud para manipulador de alimentos. Incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presentan programas de capacitación ni registros de ejecución y el cronograma no cumple con lo establecido por la Resolución 2674 de 2013. Incumpliendo los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013.
12. Se observó operaria con uñas largas. Incumpliendo el numeral 7 del Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El molino de Panela presenta desprendimiento de pintura y amarres no sanitarios. Incumpliendo el numeral 1 y 9 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.
14. No cuenta con registros de humedad y temperatura para las diferentes áreas donde se almacena y procesa la Panela. El programa de Calidad de Materias primas se encuentra generalizado y formatos sin diligenciar. No cuenta con registros de inspección de Envase. No se encuentra documentado el mecanismo para proteger el alimento de materiales extraños. Incumpliendo el artículo 18 numeral 1 y artículo 21 de la resolución 2674 de 2013.
15. Las áreas de elaboración de envasado comparten ambientalmente con bodega de materia prima y producto terminado. La planta cuenta con puerta de acceso directo desde el exterior a las áreas de Bodega y elaboración. Incumpliendo el numeral 5 subnumeral 5.2 del artículo 7, numeral 1 del artículo 19 y numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Los envases se guardan en recipientes de cartón algunos con tapa oxidada. Incumpliendo el numeral 5 del artículo 17 de la resolución 2674 de 2013.
17. No presenta plan de muestreo. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.
18. No presenta manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.
19. No cuenta con fichas técnicas para la totalidad de las materias primas. Incumpliendo el numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019011564
(19 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605673"**

2. Etiquetar el producto: PANELA COLOMBIA POR 5000 GRAMOS BOLSA POLIPROPILENO IMPRESA, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 así:

1. No declarar el contenido neto del producto en unidades del sistema métrico internacional, ya que declara unidades como "grs". Incumpliendo el numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
2. No declarara las instrucciones para el uso del producto. Incumpliendo el numeral 5.7 del artículo 5 de la Resolución 2674 del 2013.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor **JOSE FRANCISCO ESCANDON SALCEDO**, identificado con cédula de ciudadanía N° 17123986 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

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: Alexandra Bonilla Guarin.

ABG