

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000484 De 5 de Agosto de 2020

La Coordinadora 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:	2020002660
PROCESO SANCIONATORIO:	201606355
EN CONTRA DE:	SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO – CONSERVAS LA OCAREÑA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	20 DE MARZO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020002660 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE _____, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 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 GUARIN
Coordinadora de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020002660, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606355.

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

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

Proyectó y digitó: Juan M
Grupo: Alimentos



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio CONSERVAS LA OCAÑERA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 709- 0942 -17 bajo el radicado No. 17088337 del 22 de Agosto de 2017, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio CONSERVAS LA OCAÑERA, propiedad de la señora SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259. (Folio 1).
2. A folios 3 al 13 del expediente, se encuentra Acta de control sanitario de fecha 16 de agosto 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio CONSERVAS LA OCAÑERA propiedad de la señora SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, donde una vez verificadas las condiciones higiénico – sanitarias y técnico – locativas del mismo, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. Adicionalmente el 16 de Agosto de 2017, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto “Cebollitas Rojas en Vinagre, Marca Conservas la Ocañera, etiqueta adherible por 1000 Gramos”; donde se evidenciaron presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (folios 14 al 16), así:

“(…)

Artículo / numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	0	Declara tabla nutricional. Incumple resolución 333de 2013 numerales : 8.4.2; 8.1; 8.2; 26.2.2; 26.2.7; 26.2.10
5.2	LISTA DE INGREDIENTES debe estar precedida por el término “Ingrediente”, y aparecer en orden decreciente.	0	Los ingredientes no se encuentran en orden decreciente
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	0	Declara Peso neto con la abreviatura Gr



AUTO No. 2020002660
(20 de Marzo de 2020)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”

Artículo / numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo	0	No registra modo de uso.

4. De igual forma, en la misma visita de fecha 16 de Agosto de 2017, se realizó el Protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados, al producto “Cebollitas Rojas en Vinagre marca la Ocañera, etiqueta adherible por 1000 gramos”, en donde se evidenció presuntos incumplimientos a la Resolución 333 del 2011, así: (Folios 17 al 21):

Número	ASPECTOS A VERIFICAR	C	NC	OBSERVACIONES
6	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros? SI/NO. (Literal 8.4.2 Numeral 8.4 Artículo 8 Res. 333 de 2011). (Si la respuesta es SI pase al numeral 7, si la respuesta es NO finalice la evaluación)			SI _____ NO ____X____

5. En virtud de lo anterior, los funcionarios del Invima procedieron aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en “SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS” y “DESTRUCCION DE LA VENTA O EMPLEO DE ETIQUETAS PARA CEBOLLITAS ROJAS EN VINAGRE MARCA LA OCAÑERA POR 1000 GRAMOS en la cantidad de 346 UNIDADES (900 GRAMOS)”, tal y como se evidencia en acta de fecha 16 de agosto de 2017, obrante a folios 22 al 25 y Formato anexo de destrucción folio 26 y 27:

“(…)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

La situación sanitaria se encuentra descrita en el Acta de Control Sanitario de fecha 16 de agosto de 2016 de la cual entre otros, se encuentra la siguiente situación sanitaria:

1. No se realiza control de cloro residual del agua utilizada en la planta ni se están llevando registros: contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se están llevando registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, utensilios ni personal manipulador. De igual forma se observaron instalaciones con deficientes condiciones de limpieza y desinfección, contraviniendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2020002660
(20 de Marzo de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355"**

3. Los servicios sanitarios no cuentan con dotación completa que garantice la higiene y condiciones de salubridad del personal lo cual contraviene lo contemplado en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
4. En las áreas de procesamiento o cercana a estas no existe lavamanos de accionamiento no manual, y el que existe no está dotado con los elementos mínimos de higiene personal contraviniendo lo contemplado en el numeral 6.3, artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos de ninguno de los operarios contraviniendo el artículo 11, de la resolución 2674 de 2013.
6. No se evidencian capacitaciones recientes del personal ni instalaciones adecuadas (lavamanos, dotación) para el saneamiento antes, durante y después de las labores de procesamiento de alimentos. Lo anterior contraviene lo dispuesto en los numerales 4, del artículo 14; 3 del artículo 18 y artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se llevan registro de las variables de proceso contraviniendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuenta con procedimientos de recepción de materias primas, ni registros de conservación de las mismas lo cual contraviene lo establecido en los numerales 1 y 5 del artículo 16 y numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se lleva registro de inspección de envases antes del uso y no son claros los procedimientos de limpieza desinfección de los mismos antes del llenado; contraviniendo lo establecido en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se cuenta con Plan de muestreo ni hay análisis recientes de agua potable ni de producto terminado según lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

En el desarrollo de la visita se realizó evaluación de rotulado del empaque, o etiqueta del producto "CEBOLLITAS ROJAS EN VINAGRE MARCA LA OCAÑERA POR 1000 GRAMOS, evidenciando que este no cumple completamente con las disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 en lo referente a los numerales: 4.2; 5.2; 5.3; 5.7 según formato anexo de Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados de fecha 16 de agosto de 2017.

El material de envase que corresponde a las siguientes características:

PRODUCTO	REFERENCIA	CANTIDAD
"CEBOLLITAS ROJAS EN VINAGRE MARCA LA OCAÑERA POR 1000 GRAMOS	ETIQUETAS POR 1000 GRAMOS"	346 Unidades (900g)

(...)"

6. Posteriormente, mediante oficio 7302-0530-18 y radicado 20183005223 del 12 de junio de 2018, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en el establecimiento de comercio CONSERVAS LA OCAÑERA, realizadas el 29 de mayo de 2018. (Folio 28).
7. De los documentos remitidos, se encuentra a folio 29, el Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 29 de mayo de 2018 realizada en el establecimiento CONSERVAS LA OCAÑERA, propiedad de la señora SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, cuyo



**AUTO No. 2020002660
(20 de Marzo de 2020)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”***

objetivo era verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en la cual se deja constancia de que el establecimiento se encuentra acatando la medida sanitaria de seguridad impuesta en oportunidad, dejando constancia de lo siguiente:

“(…)

“DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez en el sitio se identificaron los funcionarios del INVIMA e informó el objetivo de la visita. Se desarrollaron recorridos por las instalaciones observando que el establecimiento no se encuentra realizando actividades productivas. No se encontró materia prima, producto en proceso ni producto terminado. Se observan obras en instalaciones físicas, instalaciones de mesón para lavado de cebollitas y lavamanos de accionamiento indirecto.

Se concluye que el establecimiento se encuentra acatando la medida sanitaria de seguridad Suspensión Total de Trabajos o Servicios impuesta el 12/10/2016.

En caso de que se pretenda reiniciar actividades productivas se hace necesario informar al INVIMA en la dirección carrera 34 no. 54 - 70 Bucaramanga email gttoriente1@invima.gov.co previo cumplimiento de las causales que originaron la medida sanitaria de seguridad. para que se realice visita de inspección y se proceda al levantamiento de la misma.

Se mantiene medida sanitaria de seguridad Suspensión Total de Trabajos o Servicios impuesta el 16/08/2017. Se sugiere mantener el establecimiento en base de datos.

“(…)”

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, Resolución 333 de 2011 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 –

Página 4



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355"**

INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

(...)

Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.
2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes."

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", indica:

"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.

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

Página 5



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

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.

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:

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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.



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

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 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.

(...)

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:

(...)

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

Página 7



**AUTO No. 2020002660
(20 de Marzo de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

(...)

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

(...)

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

(...)

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.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.

Página 8



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60oC (140oF).

3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

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

(...)

3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

ARTÍCULO 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.

(...)

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

(...)"

De igual forma, la **Resolución 5109 de 2005** “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”, preceptúa:

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

Página 9



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

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

(...)

Artículo 5o. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.2. Lista de ingredientes

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

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) En volumen, para los alimentos líquidos;

b) En peso, para los alimentos sólidos;

c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados

(...)

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.

(...)"

Por su parte la **Resolución 333 de 2011**, “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano”, dispone:

“ (...)”

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

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



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

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

Parágrafo. El presente reglamento técnico no aplica a los alimentos de fórmula para niños lactantes, los cuales deben cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 o, las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

Artículo 8o. Declaración y forma de presentación de los nutrientes. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

(...)

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

(...)

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;



**AUTO No. 2020002660
(20 de Marzo de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”**

- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.”

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que establece:

“(…)

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

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

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

Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.”

Ha de tenerse en cuenta, que la señora SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de alimentos tipo conserva “Encurtidos y Duraznos en almíbar”, actividad que involucra un alimento de riesgo medio para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 – para las cebollas: grupo 4, categoría 4.8, subcategoría 4.8.2 y para el durazno en almíbar grupo 4 categoría 4.2 subcategoría 4.2.5.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado CONSERVAS LA OCAÑERA, presuntamente infringió la normatividad sanitaria vigente de alimentos al:

I. Elaborar alimentos tipo conserva tales como “Encurtidos (cebollitas) y Duraznos en almíbar”, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. No se realiza control de cloro residual del agua utilizada en la planta ni se están llevando registros, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se están llevando registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, utensilios ni personal manipulador. De igual forma se observaron instalaciones con deficientes condiciones de limpieza y desinfección, contraviniendo lo establecido en el artículo 26 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.

Página 12



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”***

3. Los servicios sanitarios no cuentan con dotación completa que garanticen la higiene y condiciones de salubridad del personal, contraviniendo lo contemplado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. En las áreas de procesamiento o cercana a estas no existe lavamanos de accionamiento no manual, y el que existe no está dotado con los elementos mínimos de higiene personal, contraviniendo lo contemplado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos de ninguno de los operarios, contraviniendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidencian capacitaciones recientes del personal, contraviniendo el artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013.
7. No existen instalaciones adecuadas (lavamanos, dotación) para el saneamiento antes, durante y después de las labores de procesamiento de alimentos. Contraviniendo lo dispuesto en el artículo 14 numeral 4 y el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se llevan registro de las variables de proceso, contraviniendo lo establecido en el artículo 10 numeral 3 y el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se cuenta con procedimientos de recepción de materias primas ni registros de conservación de las mismas, contraviniendo lo establecido en el artículo 16 numerales 1 y 5 y artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se lleva registro de inspección de envases antes del uso y no son claros los procedimientos de limpieza desinfección de los mismos antes del llenado; contraviniendo lo establecido en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se cuenta con Plan de muestreo ni hay análisis recientes de agua potable ni de producto terminado, contraviniendo el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Etiquetar y/o rotular el producto: “Cebollitas Rojas en Vinagre, Marca Conservas la ocañera, etiqueta adherible por 1000 Gramos”, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:

1. No declarar los ingredientes que componen el producto en orden decreciente, contraviniendo el artículo 5, numeral 5.2 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declarar el contenido neto del alimento en unidades del sistema métrico internacional, toda vez que lo declara con la abreviatura Gr, contraviniendo el artículo 5, numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declarar las instrucciones para el uso o modo de empleo del alimento, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”***

III. Etiquetar y/o rotular el producto: “Cebollitas Rojas en Vinagre Marca la Ocañera, etiqueta adherible por 1000 Gramos”, sin cumplir con los requisitos de rotulado nutricional que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 333 de 2011, al:

1. No contar con los soportes de los valores nutricionales declarados en la tabla nutricional, contraviniendo el artículo 8 numeral 8.4 subnumeral 8.4.2 de la Resolución 333 de 2011.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013; Artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 6 subnumerales 6.2 y 6.3; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11; Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numeral 4; Artículo 16 numerales 1 y 5; Artículo 17 numerales 2 y 4; Artículo 18 numerales 1, 2 Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1 y Artículo 28 numeral 4.

Resolución 5109 de 2005; Artículo 5 numeral 5.2 literal b, numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 y numeral 5.7.

Resolución 333 de 2011; Artículo 8 numeral 8.4 subnumeral 8.4.2.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora **SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO**, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado CONSERVAS LA OCAÑERA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra de la señora **SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO**, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado CONSERVAS LA OCAÑERA, presuntamente por infringir las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos al:

I. Elaborar alimentos tipo conserva tales como “Encurtidos (cebollitas) y Duraznos en almíbar”, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. No se realiza control de cloro residual del agua utilizada en la planta ni se están llevando registros, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se están llevando registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, utensilios ni personal manipulador. De igual forma se observaron instalaciones con deficientes condiciones de limpieza y desinfección, contraviniendo lo establecido en el artículo 26 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.
3. Los servicios sanitarios no cuentan con dotación completa que garanticen la higiene y condiciones de salubridad del personal, contraviniendo lo contemplado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. En las áreas de procesamiento o cercana a estas no existe lavamanos de accionamiento no manual, y el que existe no está dotado con los elementos mínimos de higiene

Página 14



AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355”***

personal, contraviniendo lo contemplado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.

5. No se cuenta con reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos de ninguno de los operarios, contraviniendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidencian capacitaciones recientes del personal, contraviniendo el artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013.
7. No existen instalaciones adecuadas (lavamanos, dotación) para el saneamiento antes, durante y después de las labores de procesamiento de alimentos. Contraviniendo lo dispuesto en el artículo 14 numeral 4 y el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se llevan registro de las variables de proceso, contraviniendo lo establecido en el artículo 10 numeral 3 y el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se cuenta con procedimientos de recepción de materias primas ni registros de conservación de las mismas, contraviniendo lo establecido en el artículo 16 numerales 1 y 5 y artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se lleva registro de inspección de envases antes del uso y no son claros los procedimientos de limpieza desinfección de los mismos antes del llenado; contraviniendo lo establecido en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se cuenta con Plan de muestreo ni hay análisis recientes de agua potable ni de producto terminado, contraviniendo el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Etiquetar y/o rotular el producto: “Cebollitas Rojas en Vinagre, Marca Conservas la ocañera, etiqueta adherible por 1000 Gramos”, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:

1. No declarar los ingredientes que componen el producto en orden decreciente, contraviniendo el artículo 5, numeral 5.2 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declarar el contenido neto del alimento en unidades del sistema métrico internacional, toda vez que lo declara con la abreviatura Gr, contraviniendo el artículo 5, numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declarar las instrucciones para el uso o modo de empleo del alimento, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Etiquetar y/o rotular el producto: “Cebollitas Rojas en Vinagre Marca la Ocañera, etiqueta adherible por 1000 Gramos”, sin cumplir con los requisitos de rotulado nutricional que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 333 de 2011, al:

1. No contar con los soportes de los valores nutricionales declarados en la tabla nutricional, contraviniendo el artículo 8 numeral 8.4 subnumeral 8.4.2 de la Resolución 333 de 2011.



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020002660

(20 de Marzo de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606355"***

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente a la señora **SANDRA LILIANA PAREDES NAVARRO**, identificada con cédula de ciudadanía número 37.322.259, 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 por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO CUARTO.- Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: SMAA

Revisó: Alexandra Bonilla G.

Página 16