



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000524 De 8 de Octubre 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:

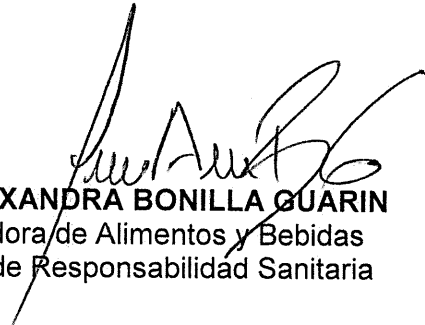
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020010707
PROCESO SANCIONATORIO:	201607134
EN CONTRA DE:	NESTOR JULIAN MONTOYA ZULUAGA- CASERAS AREPARICA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	08 DE SEPTIEMBRE DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020010707 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 08 OCT 2020, 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° 2020010707, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607134.

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 Marín
Grupo: Alimentos

NUTRITION



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134"

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 No. 201607134 en contra del señor NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.094.258, propietario del Establecimiento de Comercio CASERAS AREPARICA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 16 de noviembre de 2017 mediante oficio 712-1358-17 radicado con el número 17123659, el Director de Operaciones Sanitarias del Invima, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio CASERAS AREPARICA, propiedad del Señor NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.094.258, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. A folios 2 vto al 8 del expediente, se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos de fecha 09 de noviembre de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio CASERAS AREPARICA, propiedad del Señor NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.094.258, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. En virtud a la situación sanitaria evidenciada, los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO"; mediante acta de fecha 09 de noviembre de 2017, que reposa a folios 8 vto a 10 del expediente, en la cual se dejó constancia de lo siguiente:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Antecedentes: El establecimiento cuenta con concepto sanitario favorable con observaciones emitido el día 23 de diciembre de 2015, fue objeto de medida sanitaria de seguridad de fecha 09/11/2015 la cual fue levantada el día 23/12/2015.

Durante la visita se evidencia lo siguiente:

1. Se evidencia puerta de ingreso con acceso directo desde el exterior a la planta que permanece abierta con malla anti-insectos deteriorada rota y con deficiente limpieza. Ventanas del área de almacenamiento de producto terminado sin protección o con mallas anti-insectos desprendidas y con deficiente limpieza. Abertura en techo del área de proceso en donde se ubica el extractor, presenta malla anti-insectos deteriorada y suelta. Incumple numerales 2.1 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
2. El agua proviene del acueducto municipal pero no se realizan controles de cloro residual para verificar su potabilidad. Se cuenta con kit para el análisis de cloro total, no residual, No se presentan análisis físicoquímicos y microbiológicos del agua. Incumple numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013. Incumple numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. Los residuos líquidos del proceso de cocción se disponen directamente sobre el piso del área de proceso. Incumple numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. El programa de control de plagas no cuenta con diagnóstico de las posibles plagas y puntos de riesgo, en el cual se mencionan medidas preventivas las cuales no se ejecuta conforme a lo establecido puesto que se evidencia gran cantidad de cucarachas que salen de recipientes de

Página 1



La salud
es de todos

**AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”***

residuos sólidos de equipos y avisos. Incumple numeral 3 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.

- 5. Se evidencia deficiente limpieza en instalaciones, equipos y utensilios. No se presentan registros. A los equipos, utensilios e instalaciones solo se les adiciona solución de hipoclorito, no se realiza limpieza. Incumple numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.*
- 6. Se presenta programa de limpieza y desinfección en el cual no se incluye puertas, ventanas, ventilador, extractor, lavamanos el cual no se ejecuta conforme a lo establecido. Incumple numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.*
- 7. Servicio sanitario sin dotación de jabón desinfectante ni sistema para el secado de las manos: Se evidencia pared con humedad y generación de hongos. Incumple numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.*
- 8. El vestier es unisex y presenta pared con humedad y hongos el mismo no se encuentra dotado de casilleros. Incumple numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
- 9. El plan de capacitación no incluye metodología, docente, temas específicos a impartir, ni cronograma para el año 2017. El último registro de capacitación presenta fecha del 12/11/2015. Incumple Artículo 1 Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.*
- 10. Los pisos del área de cocción presentan deterioro y roturas. Incumple numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013.*
- 11. Se observan secciones de paredes de las áreas de proceso con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y generación de hongos. Incumple numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*
- 12. Se evidencian mallas de enfriamiento deterioradas y con amarres no sanitarios. Asador con hendiduras que generan puntos muertos de difícil limpieza. Tolla del molino deteriorada con láminas desprendidas. Se evidencian utensilios en material no sanitario (madera). Incumple artículo 9 Resolución 2674 de 2013.*
- 13. No se cuenta con instrumentos para medición y registro de variables del proceso. Incumple numeral 3 del artículo 10 Resolución 2674 de 2013.*
- 14. No se presentan registros de inspección del material de envase antes del uso. Incumple numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.*
- 15. No se presentan registros de los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. Numerales 1 y 2 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013.*
- 16. El lavamanos del área de proceso es de accionamiento manual y no cuenta con sistema de secado de manos. Incumple numeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.*
- 17. No se cuenta con sistema de desinfección de calzado. Incumple numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.*
- 18. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos de los operarios. Incumple numeral 1 artículo 11 Resolución 2674 de 2013.*
- 19. No se cuenta con depósito temporal de residuos sólidos, se observa gran acumulación de devoluciones y producto no conforme almacenado en recipientes sin identificar y algunos sin tapa, en las áreas de proceso con infestación de cucarachas y hongos. Incumple numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
- 20. No se presenta plan de muestreo. Incumple numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.*



AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134"

21. *El establecimiento no cuenta con Permiso Sanitario para comercializar el producto Arena de maíz. Incumple Artículo 37 Resolución 2674 de 2013.*

(...)"

4. El día 17 de abril del 2018 mediante oficio 7308-0445-18 radicado con el número 20183003277, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero del Invima, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio CASERAS AREPARICA, propiedad del Señor NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 75.094.258, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 12).
5. Dentro de la documentación remitida, se allega Acta de control sanitario de fecha 13 de abril de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio CASERAS AREPARICA, en la cual los funcionarios encargados de la visita de inspección, vigilancia y control, al verificar las condiciones higiénico - sanitarias, emitieron un concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES, tal y como consta a folios 14 al 21.
6. En virtud de lo anterior, funcionarios de este Instituto procedieron mediante acta de fecha 13 de abril del 2018, al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad aplicada el 09 de noviembre de 2017 consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL". (Folio 22).
7. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 23 al 26)
8. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir de su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad en el Diario oficial No. 51355. (Folios 27 al 29)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201607134, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), durante el periodo que permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue modificada mediante Resolución No. 844 del 26 de mayo del 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 6º del Decreto Legislativo Número 491 de 2020, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente a cuando se levante la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Es importante resaltar que según este artículo, durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la Ley que regule la materia.

Página 3



La salud
es de todos

AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”***

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad. (Publicada en el Diario Oficial No. 51355 del 24 de junio del 2020).

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 y la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

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

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

“Artículo 24º. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

- 1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.*
- 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.*

(...)



AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134"**

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..."

Ahora bien, se tiene que la parte investigada presuntamente infringió las siguientes disposiciones, por un lado la **Resolución 2674 de 2013** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

"DISPOSICIONES GENERALES

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

ARTÍCULO 2°. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

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

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

(...)

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.

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA



La salud
es de todos

**AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”**

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.

(...)

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

(...)

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(...)

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

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

(...)

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

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los



**AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”**

drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

(...)

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

(...)

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

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

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

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

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.



La salud
es de todos

AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”**

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

(...)

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.

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

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

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

ARTÍCULO 13. PLAN DE CAPACITACIÓN. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

(...)



**AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”***

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

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

(...)

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

(...)

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

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

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

(...)

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

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

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.



La salud
es de todos

AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”**

(...)

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

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

(...)

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

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

(...)

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

(...)

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



**AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134"**

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."

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

Ha de tenerse en cuenta, que el señor NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA, identificado con cédula de ciudadanía 75.094.258, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de AREPAS DE MAÍZ para el consumo humano; actividad que involucra un alimento de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PÚBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 grupo 6 categoría 6.7 sub categoría 6.7.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA**, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 75.094.258, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **CASERAS AREPARICA**, presuntamente infringió la normatividad sanitaria vigente de alimentos, al:

- I. Fabricar y empacar el producto arepa de maíz marca "sabrosísima", sin contar con Permiso Sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).
- II. Elaborar y empacar el producto alimenticio "arepas de maíz", sin el cumplimiento de los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en la Resolución



La salud
es de todos

AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”

2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 9 de noviembre de 2017, especialmente porque:

1. Se evidencia puerta de ingreso con acceso directo desde el exterior a la planta que permanece abierta con malla anti-insectos deteriorada, rota y con deficiente limpieza; las ventanas del área de almacenamiento de producto terminado sin protección o con mallas anti-insectos desprendidas y con deficiente limpieza; se observa abertura en techo del área de proceso, en donde se ubica el extractor presenta malla anti-insectos deteriorada y suelta, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se realizan controles de cloro residual para verificar la potabilidad del agua; Se cuenta con kit para el análisis de cloro total, no residual; no se presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observó que los residuos líquidos del proceso de cocción se disponen directamente sobre el piso del área de proceso, contraviniendo el artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El programa de control de plagas no cuenta con diagnóstico de las posibles plagas y puntos de riesgo, en el cual se mencionan medidas preventivas, las cuales no se ejecuta conforme a lo establecido puesto que se evidencia gran cantidad de cucarachas que salen de recipientes de residuos sólidos, de equipos y avisos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia deficiente limpieza en instalaciones, equipos y utensilios; no se presentan registros; a los equipos, utensilios e instalaciones solo se les adiciona solución de hipoclorito, no se realiza limpieza, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se presenta programa de limpieza y desinfección en el cual no se incluye puertas, ventanas, ventilador, extractor, lavamanos y no se ejecuta conforme a lo establecido, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se evidenció el servicio sanitario sin dotación de jabón desinfectante ni sistema para el secado de las manos; se evidenció pared con humedad y generación de hongo, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. El vestier es unisex, presenta pared con humedad y hongos, y no se encuentra dotado de casilleros, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El plan de capacitación no incluye metodología, docente, temas específicos a impartir, ni cronograma para el año 2017 y los registros están desactualizados, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Los pisos del área de cocción presentan deterioro y roturas, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 7 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se observan secciones de paredes de las áreas de proceso con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y generación de hongos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 del de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134"

12. Se evidencian mallas de enfriamiento deterioradas y con amarres no sanitarios; asador con hendiduras que generan puntos muertos de difícil limpieza; la tolva del molino deteriorada con láminas desprendidas; se evidencian utensilios en material no sanitario (madera), contraviniendo lo dispuesto en el artículo 9 numerales 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se cuenta con instrumentos para medición y registro de variables del proceso, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se presentan registros de inspección del material de envase antes del uso, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se presentan registros de los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El lavamanos del área de proceso es de accionamiento manual y no cuenta con sistema de secado de manos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se cuenta con sistema de desinfección de calzado, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos de los operarios, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se cuenta con depósito temporal de residuos sólidos, se observa gran acumulación de devoluciones y producto no conforme almacenado en recipientes sin identificar y algunos sin tapa; en las áreas de proceso con infestación de cucarachas y hongos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con plan de muestreo, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 4 sub numeral 4.2; numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3; numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2 y 6.3; Artículo 7 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.2; numeral 2 sub numeral 2.1; Artículo 9 numeral 1; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11; Artículo 13; Artículo 17 numerales 2 y 4; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 20 numeral 6; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numerales 1, 3 y 4 y Artículo 37.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA** identificado con cédula de ciudadanía No. 75.094.258 propietario del



La salud
es de todos

AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”***

Establecimiento de Comercio **CASERAS AREPARICA**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra del señor **NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.094.258 propietario del Establecimiento de Comercio **CASERAS AREPARICA**, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Fabricar y empacar el producto arepa de maíz marca “sabrosísima”, sin contar con Permiso Sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).

II. Elaborar y empacar el producto alimenticio “arepas de maíz”, sin el cumplimiento de los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en la Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 9 de noviembre de 2017, especialmente porque:

1. Se evidencia puerta de ingreso con acceso directo desde el exterior a la planta que permanece abierta con malla anti-insectos deteriorada, rota y con deficiente limpieza; las ventanas del área de almacenamiento de producto terminado sin protección o con mallas anti-insectos desprendidas y con deficiente limpieza; se observa abertura en techo del área de proceso, en donde se ubica el extractor presenta malla anti-insectos deteriorada y suelta, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se realizan controles de cloro residual para verificar la potabilidad del agua; Se cuenta con kit para el análisis de cloro total, no residual; no se presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observó que los residuos líquidos del proceso de cocción se disponen directamente sobre el piso del área de proceso, contraviniendo el artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El programa de control de plagas no cuenta con diagnóstico de las posibles plagas y puntos de riesgo, en el cual se mencionan medidas preventivas, las cuales no se ejecuta conforme a lo establecido puesto que se evidencia gran cantidad de cucarachas que salen de recipientes de residuos sólidos, de equipos y avisos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia deficiente limpieza en instalaciones, equipos y utensilios; no se presentan registros; a los equipos, utensilios e instalaciones solo se les adiciona solución de hipoclorito, no se realiza limpieza, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se presenta programa de limpieza y desinfección en el cual no se incluye puertas, ventanas, ventilador, extractor, lavamanos y no se ejecuta conforme a lo establecido, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se evidenció el servicio sanitario sin dotación de jabón desinfectante ni sistema para el secado de las manos; se evidenció pared con humedad y generación de hongo, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134"

8. El vestier es unisex, presenta pared con humedad y hongos, y no se encuentra dotado de casilleros, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El plan de capacitación no incluye metodología, docente, temas específicos a impartir, ni cronograma para el año 2017 y los registros están desactualizados, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Los pisos del área de cocción presentan deterioro y roturas, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 7 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se observan secciones de paredes de las áreas de proceso con presencia de humedad, desprendimiento de pintura y generación de hongos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 del de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencian mallas de enfriamiento deterioradas y con amarres no sanitarios; asador con hendiduras que generan puntos muertos de difícil limpieza; la tolva del molino deteriorada con láminas desprendidas; se evidencian utensilios en material no sanitario (madera), contraviniendo lo dispuesto en el artículo 9 numerales 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se cuenta con instrumentos para medición y registro de variables del proceso, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se presentan registros de inspección del material de envase antes del uso, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se presentan registros de los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El lavamanos del área de proceso es de accionamiento manual y no cuenta con sistema de secado de manos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se cuenta con sistema de desinfección de calzado, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos de los operarios, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se cuenta con depósito temporal de residuos sólidos, se observa gran acumulación de devoluciones y producto no conforme almacenado en recipientes sin identificar y algunos sin tapa; en las áreas de proceso con infestación de cucarachas y hongos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con plan de muestreo, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos al señor **NÉSTOR JULIÁN MONTOYA ZULUAGA**, identificado con cédula de ciudadanía 75.094.258, y/o a su apoderado, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en



La salud
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2020010707
(8 de Septiembre de 2020)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607134”***

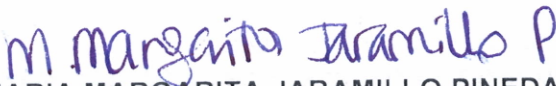
concordancia con lo establecido en el párrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. - Conceder un término de quince (15) días hábiles que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora, presenten sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Leonardo H. Bermudez Ruiz.
Revisó: Alexandra Bonilla Guarín – Sandra Abuchaibe