



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000028 De 16 de Marzo de 2021

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:

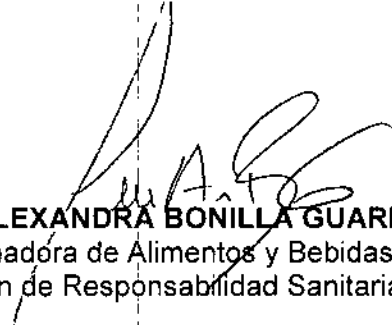
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2021001413
PROCESO SANCIONATORIO:	201608295
EN CONTRA DE:	CONRADO DE JESUS PIERDRAHITA ZAPATA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23 DE FEBRERO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2021001413 no procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 18 Marzo 2021, 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 (11) folios a doble cara copia íntegra el Auto No. 2021001413, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608295.

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: Juan Marín C



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".**

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. 201608295 en contra del señor CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, en calidad de propietario del establecimiento dedicado a la elaboración de arepas, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 28 de mayo de 2018, mediante oficio 7301-364-18 radicado con el número 20183004696, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de arepas de propiedad del señor CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folio 3 al 14 del expediente, se encuentra Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos de fecha 23 de mayo de 2018, realizada por profesionales del INVIMA en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de arepas de propiedad del señor CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, toda vez que se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, descritos así:

ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.3 La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. (numerales 2.1 y 2. 7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	Las áreas de asado y enfriamiento de las arepas no están protegidas, no poseen puertas; las actividades de molienda y formado se realizan en un pasillo de tránsito el cual presenta techo con polisombra la cual no cubre la totalidad del techo entre sus paredes, parte de la cocción se realiza en un espacio con paredes construidas en Zinc y techo en madera lo que permite el ingreso de plagas u otros contaminantes
1.5 La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. (numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	Las paredes presentan humedad, no son lisas, pisos con grietas Las áreas de asado y enfriamiento de las arepas no están protegidas, no poseen puertas; las actividades de molienda y formado se realizan en un pasillo de tránsito el cual presenta techo con polisombra la cual no cubre la totalidad del techo entre sus paredes, parte de la cocción se realiza en un espacio con paredes construidas en zinc y techo en madera lo que permite el ingreso de plagas u otros contaminantes
1.7 Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los	0	No se observa sitio para el consumo de alimentos



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

	empleados (área social). (numeral 2.8 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)		
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No se aporta procedimiento escrito, no se aportan registros de laboratorio del agua de abastecimiento
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. (numeral 4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)	0	No poseen trampa solidos
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No se aporta procedimiento y registros
2.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	No se observan recipientes para recolección de residuos sólidos o basuras
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6- numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	No cuentan con sitio para este fin
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. (numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	No están caracterizados los residuos peligrosos y su disposición
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No aportan procedimiento escrito, no se aportan registros, la infraestructura de la planta no obedece a un enfoque preventivo
2.4.2	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	Se evidencia presencia de cucarachas en el equipo formadora de arepas
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	No cuentan con dispositivos para el control de plagas
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	No aportan procedimiento escrito
2.5.2	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan	0	No se aportan registros de inspección, la gran cantidad de objetos en desuso que se



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

	los registros (numerar 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013)		encuentran en toda la planta no permiten realizar una adecuada inspección de áreas y equipos, se observó cucaracha en equipo formadora de arepa
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2679 de 2013).	0	No se están definidos los productos, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, 2.6 2 dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para SU propósito (numeral 6.1 del artículo 6 Resolución 2679 de 2013)	0	No cuenta con vestier, no tiene lockers.
2.6.3	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante implementos 2.6.3 desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivamente para este propósito (numeral 6.3 artículo 6. Resolución 2674 de 2013)	0	No poseen lavamanos
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectantes requerida. (numera 6 artículo 20 Resolución 2674 de 2013)	0	No cuenta con filtro sanitario
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (numeral 6.4 artículo 6 Resolución 2674 de 2013)	0	No poseen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013)	0	No se aportan certificados médicos
3.1.1 0	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (numeral 14 del artículo 14 Resolución 26M de 2013)	0	No se aportó dotación para los visitantes
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (parágrafo 1 artículo 13, Resolución 2674 de 2013).	0	No se aporta programa y Cronograma de capacitación en educación sanitaria, no se aportan registros de capacitación en educación sanitaria
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas	0	No tiene avisos



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".**

	<i>higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. (Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>		
4.1.4	<i>Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad (numeral 2.2 artículo 7 Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>Uniones no son redondeadas</i>
4.1.9	<i>Las ventanas que comunican al exterior están provistas de una malla antiinsectos y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. (numeral 4.2 artículo 7. Resolución 2614 de 2013)</i>	0	<i>No están protegidas las ventanas con mallas antiinsectos</i>
4.1.1 1	<i>Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas 4.1.11 para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. (numeral 7.3 del artículo 7. Resolución 2674 2013)</i>	0	<i>No son de seguridad, no están protegidas</i>
4.2.4	<i>Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y fácil limpieza (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No cuentan con recipientes para este fin</i>
5.1.1	<i>Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). (artículo 21. Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No se aportan procedimiento escrito, no se aportan registros</i>
5.1.3	<i>Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (numeral 3 del artículo 16. Resolución 2679 de 2013)</i>	0	<i>No se aportan registros de inspección.</i>
5.4.3	<i>La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario (numerales 2 y 3 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013).</i>	0	<i>No se aportan registros de trazabilidad</i>
5.5.1	<i>Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos (numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No se aportó documento</i>
5.5.5	<i>Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, 5.5.5 correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. (numeral 6 artículo 28. Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No se observó sitio para este fin, no se aportan registros para devoluciones</i>
6.1.1	<i>Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos (numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013).</i>	0	<i>No se aportan manuales procedimientos para elaborar los productos.</i>
6.1.2	<i>Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto</i>	0	<i>No se aportan fichas técnicas de materias primas, insumos y productos terminados.</i>

Página 4

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(t) 2948700

www.invima.gov.co





AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

	<i>terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos (numeral 2 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013).</i>		
6.1.3	<i>Se cuenta con planes de muestreo (numeral 3 del artículo 22 Rescalden</i>	0	<i>No aportan documento de plan de muestreo y registros de monitoreo</i>
6.1.4	<i>Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. (Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No cuentan con profesional o técnico al frente del proceso</i>
6.1.5	<i>Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No se aportan manuales</i>
6.1.6	<i>Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 25 Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No se aporta procedimiento de calibración y registros de calibración de grameras</i>
6.2.2	<i>La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (artículo 23 Resolución 2674 de 2013)</i>	0	<i>No tiene acceso a laboratorio</i>

- En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada el 23 de mayo del 2018, los funcionarios de esta entidad, procedieron a aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en "clausura temporal total del establecimiento" (Folios 14 al 17).
- Es importante indicar que, 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 5°, 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 18 al 21).
- Así mismo, 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 22 al 24).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primera medida, este Despacho precisa que en el marco normativo expedido en virtud de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, el Gobierno Nacional profirió el Decreto No. 491 del 28 de marzo de 2020 y disponiendo en su artículo 6° que las autoridades administrativas incluidas el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, con ocasión del servicio y como consecuencia de la emergencia, podrá establecer de manera total o parcial la suspensión de términos en algunas o en todas las actuaciones, conforme al análisis que haga de cada una de sus actividades y/o procesos previa evaluación y justificación de la situación concreta.



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

**“POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295”.**

Con base en lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, consecuente con las anteriores circunstancias, emitió la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del año en curso, con el fin de implementar, a su vez las medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19.

De manera, que en el proceso sancionatorio No. 201608295, procede la aplicación de la suspensión de términos legales ordenada en el Artículo 5º, de la referida resolución. En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el párrafo primero del artículo 1º de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020 del INVIMA, se recuerda que:

“Párrafo primero: El cómputo de términos en los procesos y actuaciones administrativas se reanudará a partir del día hábil siguiente a la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. 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”.

Ahora bien, con el objetivo de dar continuidad al proceso sancionatorio, como consecuencia de la reanudación de términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás tramites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria decretada a través de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, se tiene que, como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del ius puniendi del Estado responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico.

En ese orden, y de conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el Artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

“(…)

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

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

“(…)”

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

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.

"(...)"

La **Resolución 2674 de 2013**, "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece:

"(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Página 7



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

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.

(...)

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

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

(...)

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.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, 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.

(...)



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

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 éstas 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.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

Artículo 7°. 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.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

(...)

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

(...)



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

“POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295”.

7. ILUMINACIÓN

(...)

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

(...)

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

(...)

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.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el 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.

(...)

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:

(...)

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

(...)



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

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:

(...)

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

(...)

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

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 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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

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

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

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

(...)

Artículo 23. Laboratorios. *Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. *Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.*

Parágrafo. *Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.*

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.*

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:*



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

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

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

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

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

(...)

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. *Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

(...)

6. *El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendiere directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

(...)



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

Para efectos procedimentales de la presente actuación la **Ley 1437 del 2011** "Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo" 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."

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado 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, en el que se 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."



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".**

Ha de tenerse en cuenta, que en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor **CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, se desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de arepas de maíz, actividad que involucra un alimento de mediano riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 6, categoría 6.7, subcategoría 6.7.1. AREPAS.

De conformidad con la normatividad anteriormente transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Elaborar, empacar y disponer para el consumo humano el producto "arepas de maíz" sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. Las áreas de asado y enfriamiento de las arepas no están protegidas, no poseen puertas; las actividades de molienda y formado se realizan en un pasillo de tránsito el cual presenta techo con polisombra, la cual no cubre la totalidad del techo entre sus paredes, parte de la cocción se realiza en un espacio con paredes construidas en Zinc y techo en madera lo que permite el ingreso de plagas u otros contaminantes, incumpliendo con el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Las paredes presentan humedad, no son lisas, pisos con grietas, incumpliendo con el numeral 1 subnumeral 1.1 y el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se observa sitio para el consumo de alimentos, incumpliendo con el numeral 2 subnumeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se aporta procedimiento escrito sobre manejo y calidad del agua, no se aportan registros de laboratorio del agua de abastecimiento, incumpliendo con el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No poseen trampa de sólidos, incumpliendo con el numeral 1 subnumeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se aporta procedimiento y registros sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se observan recipientes para recolección de residuos sólidos o basuras, incumpliendo con el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con sitio destinado exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo con el numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No están caracterizados los residuos peligrosos y su disposición, incumpliendo con el numeral 5 subnumeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

10. No aportan procedimiento escrito para el control integrado de plagas, no se aportan registros, la infraestructura de la planta no obedece a un enfoque preventivo, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia presencia de cucarachas en el equipo formadora de arepas, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuentan con dispositivos para el control de plagas, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No aportan procedimiento escrito para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se aportan registros de inspección, la gran cantidad de objetos en desuso que se encuentran en toda la planta no permiten realizar una adecuada inspección de áreas y equipos, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se están definidos los productos, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuenta con vestier ni lockers, incumpliendo con el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No poseen lavamanos, incumpliendo con el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No cuenta con filtro sanitario, incumpliendo con el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No poseen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos, incumpliendo con el numeral 6 subnumeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se aportan certificados médicos, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se aportó dotación para los visitantes, incumpliendo con el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se aporta programa y cronograma de capacitación en educación sanitaria, no se aportan registros de capacitación en educación sanitaria, incumpliendo con el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No tiene avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, incumpliendo con el parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo con el numeral 2 subnumeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".**

25. No están protegidas las ventanas con mallas antiinsectos, incumpliendo con el numeral 4 subnumeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 26. Las lámparas y accesorios no son de seguridad y no están protegidas, incumpliendo con el numeral 7 subnumeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 27. No cuentan con recipientes para materiales no comestibles y desechos, incumpliendo con el numeral 11 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
 28. No se aportan procedimiento escrito para control de calidad de materias primas e insumos, y no se aportan registros, incumpliendo con el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
 29. No se aportan registros de inspección previo al uso de las materias primas e insumos, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 30. No se aportan registros de trazabilidad de los productos y materias primas, incumpliendo con los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 31. No se aportó documento de control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 32. No se observó sitio para almacenamiento de productos devueltos ni registros para devoluciones, incumpliendo con el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 33. No se aportan manuales procedimientos para elaborar los productos, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 34. No se aportan fichas técnicas de materias primas, insumos y productos terminados, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 35. No aportan documento de plan de muestreo y registros de monitoreo, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 36. No cuentan con profesional o técnico al frente del proceso, incumpliendo con el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 37. No se aportan manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 38. No se aporta procedimiento de calibración y registros de calibración de grameras, incumpliendo con el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 39. No tiene acceso a laboratorio, incumpliendo con el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Elaborar el producto "arepas de maíz" 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).



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1, 2.8; numeral 5 subnumerales 5.1, 5.3, 5.4 y 5.5; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3 y 6.4; Artículo 7 numeral 1 subnumerales 1.1; 1.4, numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.2, numeral 4 subnumeral 4.2; numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 9 numeral 11; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13 Parágrafo 1; Artículo 14 numeral 14; Artículo 16 numerales 2 y 3; Artículo 19 numerales 2 y 3; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2 y 3; Artículo 23; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4; Artículo 28 numerales 1 y 6; Artículo 37.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, en calidad de propietario del establecimiento dedicado a la elaboración de arepas, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos en contra del señor **CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363, en calidad de propietario del establecimiento dedicado a la elaboración de arepas, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Elaborar, empacar y disponer para el consumo humano el producto "arepas de maíz" sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. Las áreas de asado y enfriamiento de las arepas no están protegidas, no poseen puertas; las actividades de molienda y formado se realizan en un pasillo de tránsito el cual presenta techo con polisombra, la cual no cubre la totalidad del techo entre sus paredes, parte de la cocción se realiza en un espacio con paredes construidas en Zinc y techo en madera lo que permite el ingreso de plagas u otros contaminantes, incumpliendo con el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Las paredes presentan humedad, no son lisas, pisos con grietas, incumpliendo con el numeral 1 subnumeral 1.1 y el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se observa sitio para el consumo de alimentos, incumpliendo con el numeral 2 subnumeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se aporta procedimiento escrito sobre manejo y calidad del agua, no se aportan registros de laboratorio del agua de abastecimiento, incumpliendo con el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No poseen trampa de sólidos, incumpliendo con el numeral 1 subnumeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)**

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295"**

6. No se aporta procedimiento y registros sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se observan recipientes para recolección de residuos sólidos o basuras, incumpliendo con el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con sitio destinado exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo con el numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No están caracterizados los residuos peligrosos y su disposición, incumpliendo con el numeral 5 subnumeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No aportan procedimiento escrito para el control integrado de plagas, no se aportan registros, la infraestructura de la planta no obedece a un enfoque preventivo, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia presencia de cucarachas en el equipo formadora de arepas, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuentan con dispositivos para el control de plagas, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No aportan procedimiento escrito para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se aportan registros de inspección, la gran cantidad de objetos en desuso que se encuentran en toda la planta no permiten realizar una adecuada inspección de áreas y equipos, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se están definidos los productos, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuenta con vestier ni lockers, incumpliendo con el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No poseen lavamanos, incumpliendo con el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No cuenta con filtro sanitario, incumpliendo con el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No poseen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos, incumpliendo con el numeral 6 subnumeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se aportan certificados médicos, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001413

(23 de Febrero de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".**

21. No se aportó dotación para los visitantes, incumpliendo con el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se aporta programa y cronograma de capacitación en educación sanitaria, no se aportan registros de capacitación en educación sanitaria, incumpliendo con el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No tiene avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, incumpliendo con el parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo con el numeral 2 subnumeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No están protegidas las ventanas con mallas antiinsectos, incumpliendo con el numeral 4 subnumeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Las lámparas y accesorios no son de seguridad y no están protegidas, incumpliendo con el numeral 7 subnumeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No cuentan con recipientes para materiales no comestibles y desechos, incumpliendo con el numeral 11 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se aportan procedimiento escrito para control de calidad de materias primas e insumos, y no se aportan registros, incumpliendo con el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No se aportan registros de inspección previo al uso de las materias primas e insumos, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se aportan registros de trazabilidad de los productos y materias primas, incumpliendo con los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No se aportó documento de control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo con el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No se observó sitio para almacenamiento de productos devueltos ni registros para devoluciones, incumpliendo con el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No se aportan manuales procedimientos para elaborar los productos, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No se aportan fichas técnicas de materias primas, insumos y productos terminados, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No aportan documento de plan de muestreo y registros de monitoreo, incumpliendo con el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001413
(23 de Febrero de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201608295".**

36. No cuentan con profesional o técnico al frente del proceso, incumpliendo con el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No se aportan manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, incumpliendo con el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No se aporta procedimiento de calibración y registros de calibración de grameras, incumpliendo con el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No tiene acceso a laboratorio, incumpliendo con el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Elaborar el producto "arepas de maíz" 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).

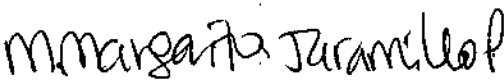
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos la presente decisión al señor **CONRADO DE JESUS PIEDRAHITA ZAPATA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.054.363 y/o su apoderado, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo 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: fforados
Revisó: Isabel Cristina Posada Rocha.

Página 21