



La salud
es de todos Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000029 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:

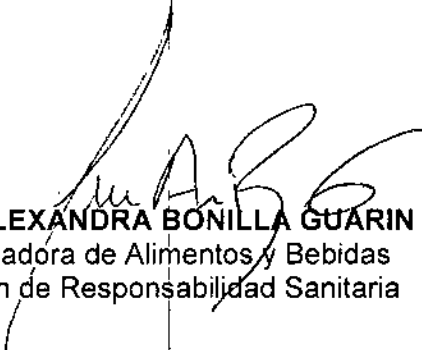
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2021001646
PROCESO SANCIONATORIO:	201608902
EN CONTRA DE:	DIEGO RUIZ JOYA – AREPAS DE MI BARRIO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	26 DE FEBRERO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2021001646 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 (14) folios a doble cara copia íntegra el Auto No. 2021001646, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608902

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 Marin C



AUTO No. 2021001646
(26 de Febrero de 2021)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".

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. 201608902 en contra del señor DIEGO RUIZ JOYA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, propietario del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 18 de junio de 2018, mediante oficio 7308-0777-18 radicado con el número 20183005495, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO, propiedad del señor DIEGO RUIZ JOYA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. Del folio 6 a 11 del expediente, se encuentra Acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de alimentos de fecha 12 de junio de 2018, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO, propiedad del señor DIEGO RUIZ JOYA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. Adicionalmente el 12 de junio de 2018, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "AREPAS DE MI BARRIO DE MAIZ RETRILLADO EN BOLSA POR 550 GRS" verificando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folio 12 y 13 – Anexo Etiqueta folio 13vto) así:

ARTICULO	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACION	OBSERVACIÓN
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto, con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	No declara completamente el nombre del alimento. Se declara Maíz retrillado y no se evidencia su uso.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	0	Declara sal y no se usa.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	0	Declara sigla Grs que no corresponde al sistema internacional de unidades.
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	0	No se declara nombre o razón social y dirección del fabricante.
5.5.1	DENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	0	No marcan lote
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker,	0	No marca vencimiento
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	0	El registro sanitario declarado no existe RSAM0814213

4. Adicionalmente el 12 de junio de 2018, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "AREPAS EL PAISITA DELICIOSAS EN BOLSA DE 5 UNIDADES MEDIANA POR 400 g." verificando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (Folio 14 y 15) así:



**AUTO No. 2021001646
(26 de Febrero de 2021)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

ARTICULO	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACION	OBSERVACIÓN
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	0	Presenta un recuadro de información nutricional que no corresponde al alimento y reporta una marca de otra empresa "MULTILAC Natural de Verdad"
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto, con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	No declara completamente el nombre del alimento. Se declara solo arepas sin indicar la naturaleza.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	0	Declara sal y no se usa.
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	0	Se declara Razón Social y dirección de otro fabricante.
5.4.4	Los alimentos fabricados envasados o reempacados por terceros debe parecer la siguiente leyenda: "fabricado envasador o reempacador", para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	0	No se declara el fabricante ni la expresión "para"
5.5.1	DENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6	0	No marcan lote



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO. Día escrito con números -mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker,	0	No marca vencimiento
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	0	El registro sanitario declarado no existe RSAR2113411

5. 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, Y DESTRUCCION DE PRODUCTO (40 KG DE MASA DE MAIZ) Y DE (2200g) DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA AREPAS DE MAIZ"; mediante acta de fecha 12 de junio de 2018, que reposa a folios 15vto a 17 del expediente así:

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Como antecedente el establecimiento no ha sido visitado por funcionarios del Invima, siendo esta la primera visita motivada por denuncia con Radicado Invima 20181102419 de fecha 2018/05/24.

Durante la visita de inspección sanitaria, se evidencio lo siguiente:

1. La abertura para ventilación en área de empaque no cuenta con malla o protección que garantice la no entrada de plagas. No hay separaciones físicas que eviten la entrada del aire del ambiente exterior hacia las áreas de proceso cuando se abre la puerta. Tampoco hay separación que evite que se comparta ambiente del baño con respecto a las áreas de proceso. Numerales 2.1 y 2.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con área social para el consumo y descanso de operarios. Numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
3. No se cuenta con procedimiento escrito para manejo del agua potable, no se realiza control diario del cloro residual libre, no se cuenta con formatos para su registro y no se cuenta con el instrumento para su medición, ni se presentan análisis de laboratorio (físicoquímicos y microbiológicos) del agua usada en la planta. Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013. Numeral 3.1 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

4. No se cuenta con programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Se observa infestación de cucarachas en zona de tanque de cocción en desuso. Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con procedimientos escritos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, utensilios, superficies, manipuladores y demás y tampoco se cuenta con los formatos para el registro de estas actividades. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, con productos que evidencien aptitud para uso en el sector de industrial de alimentos. Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
6. El baño se encuentra mal ubicado, al fondo del área de proceso sin una separación que evite que se compartan ambientes con áreas de proceso. La puerta permanece abierta y presenta ventana hacia el área de proceso. Numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No hay área para vestier ni casilleros (lockers) individuales, de forma que el personal no ingrese a las áreas de proceso sin la dotación exclusiva. Numerales 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
8. La planta NO cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. Numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado y de- manos, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. Numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
10. No se presentaron los certificados médicos de los operarios, que indiquen la aptitud para manipular alimentos por parte de un médico. Artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
11. Los operarios no aplican prácticas higiénicas de fabricación en cuanto a dotación exclusiva para uso dentro de las áreas de la planta, se observa operario fuera con dotación y otro fumando, no realizan adecuado lavado de manos. Un operario presenta uñas largas. No se usa protección para el cabello. Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
12. No se cuenta con procedimiento escrito de capacitación en manipulación de alimentos, ni se presentan registros de esta actividad. Artículo 1 - artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
13. El piso es poroso de difícil limpieza y desinfección, presenta roturas en caja de inspección mal ubicada en área de enfriamiento. En área de empaque se observa sifón con rejilla que permite entrada de cucarachas. Numerales 1.1, 1.2 y 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
14. Las paredes de área de proceso, se encuentran en materiales que dificultan su limpieza y desinfección, presentan grietas y roturas. Numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa uso de palo de madera para empujar el maíz cocido en el molino, se observa uso de pala con mango de madera y pala en material metálico no sanitario para la cocción del maíz. Artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
16. No se registra, el control de recepción de materia prima, el maíz se recibe en costales de segundo uso sin rotulado. Numerales 1 y 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013.
17. No se registra inspección de material de empaque ni se cuenta con lugar o sitio que le ofrezca protección. Numerales 2 y 5 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.

Página 5



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

18. *Presenta cuarto frío que no está en funcionamiento, con acumulación de objetos en desuso y en desorden a su alrededor, se observa tanque de cocción en desuso con infestación de cucarachas en sus alrededores. La puerta para entrada y salida de productos y personas, se mantiene abierta dejando expuesta el área de proceso. Se realiza actividad de lavado de maíz después de cocinado con agua que no se controla su potabilidad en zona con deficiente estado sanitario y al lado del baño compartiendo ambientes. En la misma área de proceso se parquean las bicicletas del personal y se almacenan objetos en desuso y en desorden. Numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*
 19. *No se controla el uso de conservante. Numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*
 20. *No se cuenta con sistema o elemento que prevenga contaminación por materiales extraños que puedan ingresar por medio del agua con la que se cocina el maíz y con la que se lava el mismo después de cocinado. La tolva del molino no cuenta con tapa. Numeral 8 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013.*
 21. *No se cuenta con área específica para almacenamiento de producto terminado. Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28.*
 22. *No se cuenta con plan de muestreo, cronograma de muestreo donde se incluyan análisis de laboratorio de agua potable, producto terminado, superficies, ambientes, manipuladores, material de empaque, entre otros. No se ha realizado análisis del contenido de conservante en el producto terminado. Numeral 3 del artículo 22. Resolución 2674 de 2013.*
 23. *Los productos se transportan en moto, dentro de canastillas que no brindan protección adecuada y no llevan el aviso "Transporte de Alimentos". Numerales 1, 4, 9 y 10 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013.*
 24. *No cuenta con Permiso Sanitario para los productos fabricados por el establecimiento. Incumple Resolución 2674 artículo 37.*
 25. *No se cumple con el rotulado del material de empaque para el producto Arepas de mi barrio de maíz rellado en bolsa por 550 Grs, ni para el producto Arepas El Paisita Deliciosas de 5 unidades Mediana por 400 q. Incumple resolución 5109 de 2005 artículo 4 numeral 2 y artículo 5 numerales 5.1.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.4.4, 5.5.1, 5.6, 5.8 y con el numeral 4 del artículo 19. Resolución 2674 de 2013."*
6. A folio 18 del expediente reposa, formato ANEXO DE DESTRUCCION O DESNATURALIZACION DE ARTICULOS O PRODUCTOS, realizado el día 12 de junio de 2018, respecto del producto EMPAQUE DE AREPAS DE MI BARRIO, BOLSA PLASTICA DE 5 UNIDADES EN CANTIDAD DE 1.11 Kg, EMPAQUE DE AREPAS EL PAISTA, BOLSA PLASTICA POR 5 UNIDADES DE AREPAS, EN CANTIDAD DE 1.16Kg, MASA DE MAIZ PARA AREPAS EN CANTIDAD DE 40Kg.
 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, numeral 2 suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran Autos de Inicio y Traslado, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 20 a 23).
 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



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

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 24 al 26).

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 en su artículo 6 dispuso que las autoridades administrativas incluidas el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, por razón 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 procesos previa evaluación y justificación de la situación concreta.

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. 201608902, 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:

Parágrafo 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 y en consecuencia con 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.

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y

Página 7



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902”.***

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 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...”

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:*



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

Edificación e Instalaciones

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.

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



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

(...)

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

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

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.

(...)

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

(...)

1.4. 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.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

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.

(...)

EQUIPOS Y UTENSILIOS.

(...)

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.

(...)

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.

(...)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

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

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

(...)

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

PARÁGRAFO 1o. *Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.*

PARÁGRAFO 2o. *El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.*

(...)

ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. *Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

(...)

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

(...)

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

(...)

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

(...)

Requisitos higiénicos de fabricación

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

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

(...)



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

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 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.

(...)

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

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.

(...)

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

(...)

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



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.

(...)

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.

(...)

SANEAMIENTO.

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

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

(...)

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

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

(...)

Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

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



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 29. TRANSPORTE. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

(...)

4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

(...)

9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

(...)

Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. Todo alimento que se expendiere 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.

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 40. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

(...)



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

(...)

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

5.1. Nombre del alimento

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

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

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

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

(...)

5.2. Lista de ingredientes

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

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

(...)

5.4. Nombre y dirección

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

(...)

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

5.5. Identificación del lote



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

(...)

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

(...)"

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

(...)

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

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

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



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".**

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 registrarán 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, 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 DIEGO RUIZ JOYA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, propietario del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de molinería (Arepas De Maíz Blanco)", la cual involucra un alimento de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 grupo 6 categoría 6.7 subcategoría 6.7.1.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor DIEGO RUIZ JOYA, identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, propietario del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Elaborar, empaçar y rotular el producto "Arepas De Mi Barrio De Maiz Retrillado En Bolsa Por 550 Grs"; sin contar con el Registro Sanitario, ya que el declarado RSAM0814213, no existe, 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) en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Elaborar, empaçar y rotular el producto "Arepas El Paisita Deliciosas En Bolsa De 5 Unidades Mediana Por 400 G"; sin contar con el Registro Sanitario, ya que el declarado



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

RSAR2113411, no existe, 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) en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Elaborar, empacar y disponer para el consumo humano productos de molinería tales como "Arepas de Maíz Blanco", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. La abertura para ventilación en área de empaque no cuenta con malla o protección que garantice la no entrada de plagas. No hay separaciones físicas que eviten la entrada del aire del ambiente exterior hacia las áreas de proceso cuando se abre la puerta. Tampoco hay separación que evite que se comparta ambiente del baño con respecto a las áreas de proceso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con área social para el consumo y descanso de operarios, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 subnumeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se cuenta con procedimiento escrito para manejo del agua potable, no se realiza control diario del cloro residual libre, no se cuenta con formatos para su registro y no se cuenta con el instrumento para su medición, ni se presentan análisis de laboratorio (físicoquímicos y microbiológicos) del agua usada en la planta, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se cuenta con programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se observa infestación de cucarachas en zona de tanque de cocción en desuso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con procedimientos escritos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, utensilios, superficies, manipuladores y demás y tampoco se cuenta con los formatos para el registro de estas actividades. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, con productos que evidencien aptitud para uso en el sector de industrial de alimentos contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El baño se encuentra mal ubicado, al fondo del área de proceso sin una separación que evite que se compartan ambientes con áreas de proceso, pues la puerta permanece abierta y presenta ventana hacia el área de proceso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No hay área para vestier ni casilleros (lockers) individuales, de forma que el personal no ingrese a las áreas de proceso sin la dotación exclusiva, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

éstas, exclusivos para este propósito, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

9. La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado y de- manos, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se presentaron los certificados médicos de los operarios, que indiquen la aptitud para manipular alimentos por parte de un médico, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Los operarios no aplican prácticas higiénicas de fabricación en cuanto a dotación exclusiva para uso dentro de las áreas de la planta, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se observa operario fuera con dotación y otro fumando, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 y el numeral 11 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No realizan adecuado lavado de manos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Un operario presenta uñas largas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se usa protección para el cabello, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se cuenta con procedimiento escrito de capacitación en manipulación de alimentos, ni se presentan registros de esta actividad, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 12 y el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El piso es poroso de difícil limpieza y desinfección, presenta roturas en caja de inspección mal ubicada en área de enfriamiento. En área de empaçado se observa sifón con rejilla que permite entrada de cucarachas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 subnumerales 1.1, 1.2, 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las paredes de área de proceso se encuentran en materiales que dificultan su limpieza y desinfección, presentan grietas y roturas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se observa uso de palo de madera para empujar el maíz cocido en el molino, uso de pala con mango de madera y pala en material metálico no sanitario para la cocción del maíz, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se registra, el control de recepción de materia prima, el maíz se recibe en costales de segundo uso sin rotulado, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1 y 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se registra inspección de material de empaque ni se cuenta con lugar o sitio que le ofrezca protección, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 2 y 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

22. Presenta cuarto frío que no está en funcionamiento, con acumulación de objetos en desuso y en desorden a su alrededor, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 y el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 23. Se observa tangle de cocción en desuso con infestación de cucarachas en sus alrededores, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 y el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 24. En la misma área de proceso se parquean las bicicletas del personal y se almacenan objetos en desuso y en desorden, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 y el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 25. No se controla el uso de conservante, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 26. No se cuenta con sistema o elemento que prevenga contaminación por materiales extraños que puedan ingresar por medio del agua con la que se cocina el maíz y con la que se lava el mismo después de cocinado, la tolva del molino no cuenta con tapa, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 27. No se cuenta con área específica para almacenamiento de producto terminado, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 28. No se cuenta con plan de muestreo cronograma de muestreo donde se incluyan análisis de laboratorio de agua potable, producto terminado, superficies, ambientes, manipuladores, material de empaque, entre otros, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 29. No se ha realizado análisis del contenido de conservante en el producto terminado, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 30. Los productos se transportan en moto, dentro de canastillas que no brindan protección adecuada y no llevan el aviso "Transporte de Alimentos", contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1, 4, 9 y 10 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- IV. Elaborar, empacar y rotular el producto "AREPAS DE MI BARRIO DE MAIZ RETRILLADO EN BOLSA POR 550 GRS", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. No declarar completamente el nombre del alimento, se declara Maíz retrillado y no se evidencia su uso, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declarar como ingrediente la "sal" y esta no se usa, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declarar el contenido neto del producto utilizando la sigla "Grs" que no corresponde al sistema internacional de unidades del sistema métrico, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

4. No declarar el nombre o razón social y la dirección del fabricante, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declarar el número de lote a que pertenece el producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No Declarar la fecha de vencimiento del producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 la Resolución 5109 de 2005.
- V. Elaborar, empacar y rotular al producto "AREPAS EL PAISITA DELICIOSAS EN BOLSA DE 5 UNIDADES MEDIANA POR 400 g.", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. Presenta un recuadro de información nutricional que no corresponde al alimento y reporta una marca de otra empresa "MULTILAC Natural de Verdad", contraviniendo el artículo 4 numeral 2 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declarar de forma completa el nombre del producto. Se declara solo arepas sin indicar la naturaleza, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declarar como ingrediente la "sal" y esta no se usa, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. Declara Razón Social y dirección de otro fabricante, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la resolución 5109 de 2005.
 5. No declarar el nombre del fabricante precedido por la expresión "para", contraviniendo el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.4 de la resolución 5109 de 2005.
 6. No declarar el número de lote a que pertenece el producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 7. No Declarar la fecha de vencimiento del producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 ; numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2, 2.8; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 6 sub numerales 6.1, 6.3; artículo 7 numeral 1 sub numerales 1.1, 1.2, 1.4; numeral 2 sub numeral 2.1; artículo 9 numerales 1, 3; artículo 11 numeral 1; artículo 12; artículo 13 parágrafos 1, 2; artículo 14 numerales 5, 7, 11; artículo 16 numerales 1, 3; artículo 17 numerales 2, 5; artículo 18 numerales 1, 2, 8; artículo 20 numeral 6; artículo 22 numeral 3; artículo 26 numerales 1, 3, 4; artículo 28 numeral 4; artículo 29 numerales 1, 4, 9, 10; artículo 37.

Resolución 5109 de 2005;

Artículo 4 numeral 2, artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1, numeral 5.2 sub numeral 5.2.1, numeral 5.3 sub numeral 5.3.1, numeral 5.4 sub numerales 5.4.1, 5.4.4, numeral 5.5 sub numeral 5.5.1, numeral 5.6 sub numeral 5.6.1, numeral 5.8.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio contra el señor **DIEGO RUIZ JOYA** identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, en calidad de propietario del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos contra el señor **DIEGO RUIZ JOYA** identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429, propietario del establecimiento denominado AREPAS DE MI BARRIO, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Elaborar, empacar y rotular el producto "Arepas De Mi Barrio De Maiz Retrillado En Bolsa Por 550 Grs"; sin contar con el Registro Sanitario, ya que el declarado RSAM0814213, no existe, 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) en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Elaborar, empacar y rotular el producto "Arepas El Paisita Deliciosas En Bolsa De 5 Unidades Mediana Por 400 G"; sin contar con el Registro Sanitario, ya que el declarado RSAR2113411, no existe, 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) en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Elaborar, empacar y disponer para el consumo humano productos de molinería tales como "Arepas de Maíz Blanco", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. La abertura para ventilación en área de empaque no cuenta con malla o protección que garantice la no entrada de plagas. No hay separaciones físicas que eviten la entrada del aire del ambiente exterior hacia las áreas de proceso cuando se abre la puerta. Tampoco hay separación que evite que se comparta ambiente del baño con respecto a las áreas de proceso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. No se cuenta con área social para el consumo y descanso de operarios, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 subnumeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No se cuenta con procedimiento escrito para manejo del agua potable, no se realiza control diario del cloro residual libre, no se cuenta con formatos para su registro y no se cuenta con el instrumento para su medición, ni se presentan análisis de laboratorio (físicoquímicos y microbiológicos) del agua usada en la planta, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No se cuenta con programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se observa infestación



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

de cucarachas en zona de tanque de cocción en desuso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

5. No se cuenta con procedimientos escritos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, utensilios, superficies, manipuladores y demás y tampoco se cuenta con los formatos para el registro de estas actividades. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, con productos que evidencien aptitud para uso en el sector de industrial de alimentos contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El baño se encuentra mal ubicado, al fondo del área de proceso sin una separación que evite que se compartan ambientes con áreas de proceso, pues la puerta permanece abierta y presenta ventana hacia el área de proceso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No hay área para vestier ni casilleros (lockers) individuales, de forma que el personal no ingrese a las áreas de proceso sin la dotación exclusiva, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado y de- manos, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se presentaron los certificados médicos de los operarios, que indiquen la aptitud para manipular alimentos por parte de un médico, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Los operarios no aplican prácticas higiénicas de fabricación en cuanto a dotación exclusiva para uso dentro de las áreas de la planta, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se observa operario fuera con dotación y otro fumando, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 y el numeral 11 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No realizan adecuado lavado de manos, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Un operario presenta uñas largas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se usa protección para el cabello, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se cuenta con procedimiento escrito de capacitación en manipulación de alimentos, ni se presentan registros de esta actividad, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 12 y el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

17. El piso es poroso de difícil limpieza y desinfección, presenta roturas en caja de inspección mal ubicada en área de enfriamiento. En área de empaçado se observa sifón con rejilla que permite entrada de cucarachas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 subnumerales 1.1, 1.2, 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las paredes de área de proceso se encuentran en materiales que dificultan su limpieza y desinfección, presentan grietas y roturas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se observa uso de palo de madera para empujar el maíz cocido en el molino, uso de pala con mango de madera y pala en material metálico no sanitario para la cocción del maíz, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se registra, el control de recepción de materia prima, el maíz se recibe en costales de segundo uso sin rotulado, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1 y 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se registra inspección de material de empaque ni se cuenta con lugar o sitio que le ofrezca protección, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 2 y 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Presenta cuarto frío que no está en funcionamiento, con acumulación de objetos en desuso y en desorden a su alrededor, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 y el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se observa tanguete de cocción en desuso con infestación de cucarachas en sus alrededores, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 y el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
24. En la misma área de proceso se parquean las bicicletas del personal y se almacenan objetos en desuso y en desorden, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 y el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se controla el uso de conservante, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No se cuenta con sistema o elemento que prevenga contaminación por materiales extraños que puedan ingresar por medio del agua con la que se cocina el maíz y con la que se lava el mismo después de cocinado, la tolva del molino no cuenta con tapa, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No se cuenta con área específica para almacenamiento de producto terminado, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se cuenta con plan de muestreo cronograma de muestreo donde se incluyan análisis de laboratorio de agua potable, producto terminado, superficies, ambientes, manipuladores, material de empaque, entre otros, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

29. No se ha realizado análisis del contenido de conservante en el producto terminado, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Los productos se transportan en moto, dentro de canastillas que no brindan protección adecuada y no llevan el aviso "Transporte de Alimentos", contraviniendo lo dispuesto en los numerales 1, 4, 9 y 10 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- IV. Elaborar, empacar y rotular el producto "AREPAS DE MI BARRIO DE MAIZ RETRILLADO EN BOLSA POR 550 GRS", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. No declarar completamente el nombre del alimento, se declara Maíz retrillado y no se evidencia su uso, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declarar como ingrediente la "sal" y esta no se usa, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declarar el contenido neto del producto utilizando la sigla "Grs" que no corresponde al sistema internacional de unidades del sistema métrico, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declarar el nombre o razón social y la dirección del fabricante, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declarar el número de lote a que pertenece el producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No Declarar la fecha de vencimiento del producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 la Resolución 5109 de 2005.
- V. Elaborar, empacar y rotular al producto "AREPAS EL PAISITA DELICIOSAS EN BOLSA DE 5 UNIDADES MEDIANA POR 400 g.", presuntamente sin cumplir con las Normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. Presenta un recuadro de información nutricional que no corresponde al alimento y reporta una marca de otra empresa "MULTILAC Natural de Verdad", contraviniendo el artículo 4 numeral 2 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declarar de forma completa el nombre del producto. Se declara solo arepas sin indicar la naturaleza, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declarar como ingrediente la "sal" y esta no se usa, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. Declara Razón Social y dirección de otro fabricante, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la resolución 5109 de 2005.
 5. No declarar el nombre del fabricante precedido por la expresión "para", contraviniendo el artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.4 de la resolución 5109 de 2005.



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021001646

(26 de Febrero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201608902".***

6. No declarar el número de lote a que pertenece el producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
7. No Declarar la fecha de vencimiento del producto, contraviniendo el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos la presente decisión al señor **DIEGO RUIZ JOYA** identificado con cédula de ciudadanía No. 75.090.429 y/o 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: Leonardo H. Bermúdez Ruiz.
Revisó: Isabel Cristina Posada Rocha.

Página 27