

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000088 De 15 de Junio de 2021

La Coordinadora del Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos 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 de la Ley 1437 de 2011, el Artículo 4 del Decreto 491 de 2020 y en concordancia con la Resolución 2020012926 del 03 de Abril de 2020 modificada por la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020 procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO No.	2021006357
PROCESO SANCIONATORIO	201609401
EN CONTRA DE:	ALFONSO RAMIREZ SALAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	31 DE MAYO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **21 DE JUNIO DE 2021**, en la página web www.invima.gov.co.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO, al finalizar el día siguiente del quinto día de la publicación del presente aviso.

Contra el Auto de Inicio y Traslado No. 2021006357 no procede recurso alguno.



MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, derivados cárnicos y lácteos de la
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (37) folios, copia íntegra del Auto de Inicio y Traslado No. 2021006357 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201609401.

**CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE AVISO FINALIZA el _____ ,
siendo las 5 PM,**

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, derivados cárnicos y lácteos de la
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MPPG



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo contra el señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, teniendo en cuenta los siguientes antecedentes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 7307-0445-19, con radicado No. 20193007301 del 26 de agosto de 2019, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, propiedad del señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598 (folio 1).
2. El 21 de agosto de 2019, se suscribió Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo a Fábricas de Alimentos, conforme a la visita adelantada por funcionarios de este Instituto a las instalaciones del establecimiento denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, propiedad del señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, ubicado en la Av. Puente Nuevo – Centro Poblado Piñalito (zona rural de Vistahermosa), municipio de Vista Hermosa, departamento de Meta, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 al 12), por cuanto:

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4.	i	0		El servicio sanitario no cuenta con los elementos necesarios para realizar la limpieza y desinfección del personal manipulador, no hay disponibilidad de agua y no cuenta con lavamanos.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	i	0		No cuentan con filtro sanitario, ni con área de vestieres, el personal ingresa directamente a proceso haciendo uso de su ropa de calle. No cuentan con lavamanos en áreas de proceso cercanas a esta, no cuenta con elementos necesarios para realizar la limpieza y desinfección de manos cuando es requerida. No cuentan con indumentaria de protección para el personal visitante, se permite el ingreso de personal ajeno a proceso sin ningún tipo de protección.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	i	0		No cuentan con sifones adecuados para el manejo de los residuos de proceso, los sifones existentes no cuentan con rejillas. Se evidencia que parte de los



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

					residuos líquidos de proceso se vierten al frente del establecimiento.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	i	0		No cuentan con área o instalación para la disposición de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	i	0		No cuentan con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no hay registros de las actividades de mantenimiento realizadas.
2.4	Calibración de equipos de medición Res. 2674 de 2013 Art. 25	i	0		No cuentan programa de calibración ni con los soportes de actividades de calibración de las balanzas
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	i	0		No cuentan con programa escrito e implementado para el manejo y control de calidad del agua potable. No cuentan con análisis físico químico ni microbiológico del agua utilizada. No cuentan con kit para medición de cloro residual libre. No cuentan con un tanque de almacenamiento de agua que permita protegerla, el almacenamiento se realiza en diferentes tanques que se observan con suciedad y residuos grasosos.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 del 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	i	0		No cuentan con programa escrito e implementado para el control de los residuos sólidos generados en el establecimiento, no cuentan con un área dotada y adecuada para la disposición de residuos. Se realiza almacenamiento de objetos en desuso en diferentes zonas de la planta.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	i	0		No cuentan con programa escrito e implementado para el control preventivo de plagas, no se han implementado las barreras necesarias en puertas, ventanas, sifones ni en techos para prevenir el posible ingreso de plagas. Se realiza almacenamiento de objetos en desuso en diferentes zonas de la planta. Se evidencia presencia de moscas.
3.4	Programa de limpieza y	i	0		No cuentan con programa



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

	desinfección de las áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num. 7				escrito e implementado de limpieza y desinfección. No se hace uso de soluciones detergentes ni desinfectantes adecuados a la industria alimentaria en especial para los residuos grasos, hacen uso de jabón en polvo con olor. Se evidencia deficiencias en limpieza y desinfección en general de todas las áreas, equipos, utensilios, moldes, pisos, paredes, techos.
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	i	0		No cuentan con programa escrito de capacitación donde se incluyan temas relacionados con inocuidad, proceso tecnológico, necesidades específicas del establecimiento. NO se han realizado actividades de capacitación para el personal manipulador.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	i	0		Los operarios realizan las actividades productivas con su ropa de casa, no cuentan con indumentaria ni elementos de protección. El personal manipulador no ha sido capacitado ni entrenado en buenas prácticas de manufactura ni para conocer los controles de las funciones que tiene a su cargo.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	i	0		No presentan los certificados médicos del personal manipulador de alimentos.
5.	OPERACIONES CLAVES EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	i	0		No se tienen documentados ni establecidos controles de calidad e inocuidad para los proveedores de leche cruda ni los demás insumos. Que indica que realizan medición de acidez de la leche cruda pero no cuentan con registros de esta actividad.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. s. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	i	0		El uso actual de áreas, la ubicación de los utensilios y equipos, la movilización de los operarios favorecen la contaminación cruzada.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo coma entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	i	0		No se llevan registros de las variables de proceso. Se realiza el almacenamiento de suero para ser usado en proceso en un recipiente de plástico que no permite la protección adecuada de este y no se llevan registros de la



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	i	0		acidez de este insumo. Se hace uso de sorbato de potasio dentro de la elaboración del alimento, se desconoce por parte de los operarios la provisión del uso de este conservante en quesos frescos.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	i	0		No cuentan con un área debidamente identificada y protegida para realizar el almacenamiento del material de envase. No cuentan con la información de que el fabricante del material de empaque cumple con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012 (concepto sanitario Invima)
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	i	0		No cuentan con profesional o técnico idóneo que sea responsable de los procesos de elaboración y control de calidad del alimento.
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	i	0		No cuentan con plan de muestreo donde se incluyan los análisis a: materias primas, agua potable, productos elaborados, operarios, ambientes, superficies. No se ha establecido un cronograma de muestreo.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	i	0		SE REALIZA ANALISIS DE ROTULADO AL PRODUCTO QUESO FRESCO MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA EN PRESENTACION DE 2500 GRAMOS, SE EVALUA COMO NO CUMPLE Y SE PROCEDE A APLICAR LA MEDIDA SANITARIA CONSISTENTE EN CONGELACIÓN DE MATERIAL DE ENVASE.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	i	0		No cuentan datos que permitan realizar trazabilidad de los productos desde su materia prima hasta su distribución

3. Así mismo se llevó a cabo el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados al producto: “QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, QUESO DOBLECREMA, BOLSA DE 2500 GRAMOS, MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA”, el cual consta en acta suscrita con fecha 21 de agosto de 2019 (folio 13 y 14) con las siguientes observaciones:

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas,	0	No declara datos de nutricionales acorde a la R.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

	que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.		333 de 2011
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	0	No declara todos los ingredientes como el citrato sodio y el suero acido usado en el proceso
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico.	0	No declara aditivos usados, con su nombre específico junto y el funcional

4. Adicionalmente se realizó el Protocolo para la Verificación del Cumplimiento del Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o Empacados, del 21 de agosto de 2019, aplicado al producto: "QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, QUESO DOBLECREMA, BOLSA DE 2500 GRAMOS, MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA", en el cual se hicieron las siguientes observaciones: (folios 16 al 19).

Núm.	ASPECTOS A VERIFICAR	C	N.C	OBSERVACIONES
1	El alimento no presenta descripción en forma falsa, equivoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto del contenido nutricional y de salud, ni afirma que el alimento tiene una ventaja nutricional con respecto a los alimentos que no presentan rotulado nutricional (Numerales 5.1 y 5.2 Artículo 5 Res. 333 de 2011)		X	Las calorías totales no corresponden y el contenido de grasa declarado presenta error.
6	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros? SI/NO. (Literal 8.4.2 Numeral 8.4 Artículo 8 Res. 333 de 2013) (...)	SI	NO X	
7	Las declaraciones nutricionales se realizan respecto a nutrientes para los cuales se tiene establecido un valor diario de referencia en el reglamento técnico, o para las excepciones contempladas (Literal 14.1.1 Numeral 14.1 Artículo 14 Res. 333 de 2011)		X	Las calorías totales no corresponden
10	La porción declarada en la etiqueta corresponde a una cantidad razonablemente consumida por una persona en una ocasión, se declara en unidades caseras seguida entre paréntesis de la equivalencia en el Sistema Internacional de Medidas, con las aproximaciones con a abreviaturas e incrementos establecidos para su declaración y el número de porciones por envase es coherente con el contenido neto del producto (Artículos 3 y 31, Numerales 10.2, 10.3 y 10.4 y 10.5 Artículo 10 Res. 333 de 2011)		X	La declaración de las unidades caseras y su cantidad no corresponde con el contenido neto declarado en el envase.

5. A folios 20 al 24 del expediente obra Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 21 de agosto de 2019, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, propiedad del señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

79.420.598, consistente en: "SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS Y CONGELACIÓN DE 25 KILOS DE MATERIAL DE ENVASE para queso fresco marca NUTRIALIMENTOS LA GRANJA en presentación de 2500 gramos con registro sanitario RSA-006879-2018 y DESTRUCCIÓN DE 1 KILOGRAMO DE SORBATO DE POTASIO", con base en la siguiente situación encontrada:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

En el proceso de inspección sanitaria se identifican las siguientes situaciones:

1. El establecimiento no cuenta con agua potable para las actividades, no cuentan con análisis físicoquímicos ni microbiológicos del agua usada en el establecimiento, no cuentan con agua al momento de la visita por problemas de suministro del acueducto. No controlan el cloro residual y no cuentan con tanque reservorio para un día de producción cuando se presentan problemas de suministro y calidad del agua potable ya que durante la visita se evidencia con turbiedad y coloración lechosa.
2. Las paredes, pisos, ventanas y techos no ofrecen adecuada protección de las condiciones ambientales y posibles plagas para el proceso. Hay ventanales que carece de lámina protectora para casos de roturas. Los techos presentan aberturas sin protección y las puertas presentan oxidación con deterioro avanzado no ofreciendo protección. Las paredes y techos están sucios. Los pisos se observan afectados por la actividad productiva, presentando grietas y pérdida del recubrimiento sanitario. Los sifones no cuentan con rejillas. La conducción de los residuos líquidos dentro de la zona de proceso no es adecuada y se vierten directamente en el piso.
3. Los operarios no cuentan con dotación, ni con elementos de protección, hacen uso de ropa de calle, llegan con la indumentaria de trabajo puesta y de color oscuro. Los operarios no demuestran tener conocimiento en saneamiento, control de proceso y prohibiciones normativas, no han sido capacitados en buenas prácticas de manufactura ni para conocer los controles de proceso que tiene a su cargo. Además, no cuentan con certificaciones médicas de aptitud para manipular alimentos. Se permite el ingreso de personal ajeno al proceso sin que hagan uso de indumentaria y elementos de protección.
4. La edificación no cuenta con servicio sanitario dotado lavamanos y elementos para la higiene personal, agua potable y limpio, el existente se ubica cerca del área de almacenamiento de producto terminado y se encuentra sucio. No cuentan con lavamanos en áreas de proceso, de accionamiento indirecto y dotado de jabón desinfectante y sistema de secado de manos. No cuentan con filtro sanitario. Carecen de Vestier y casilleros para cambio de indumentaria de los operarios.
5. No realizan controles al proceso desde la recepción hasta del despacho y distribución de productos terminados. Solo controlan y registran cantidades de leche recibida, manifiestan que hacen acidez en la leche pero no registran estas lecturas. Usan aditivos no permitidos como sorbato de potasio para ocultar prácticas inadecuadas al proceso. No registran los controles al almacenamiento refrigerados, el cuarto frío se observa con deterioro en la bandeja de condesados, no es del tamaño suficiente para el volumen de proceso. No cuentan con área exclusiva para moldeo y envasado del alimento, esta actividad se realiza compartida con otras actividades productivas. No cuentan con área para el almacenamiento de material de envase.
6. No se ha documentado ni implementado el plan de muestreo donde se incluyan los seguimientos a la calidad e inocuidad del alimento a través de los análisis de laboratorio.
7. Se realiza análisis de rotulado general y nutricional del producto Queso Fresco marca NUTRIALIMENTOS LA GRNAJA con registro sanitario RSA-006879-2018 y se evalúa como NO CUMPLE, En el análisis del rotulado general y nutricional del alimento se encontré que; No declara datos de nutricionales acorde a la Resolución 333 de 2011; los datos de la información nutricional cuentan con soportes; No declara todos los ingredientes como el citrato sodio y el

Página 6



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

suero ácido usado en el proceso; No declara aditivos usados, con su nombre específico junto y el funcional, incumpliendo lo definido en la resolución 5109 de 2005 numerales 4.5, 5.2, 5.2.3.

Todo lo anteriormente descrito Incumple lo establecido en: la Resolución 2674 de 2013 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.6, 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7, Art. 6 num 3, 3.2 Art. 26 num 4,7, Art.12, 13 y 14, Art. 14 num. 12, num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1, 3, 4, 5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10, Art. 22 num. 1, 2, 3; Art. 18 num. 1 y 2; Resolución 2310 de 1986 Artículo 46 literal A. Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005 numerales 4.5, 5.2, 5.2.3

(...)"

6. Mediante Resolución No.2020012926 del 3 de abril de 2020, *"Por medio de la cual se adoptan medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19"*, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con lo establecido en la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social y los Decretos 417, 457, 491 y 440 de 2020 expedidos por el Gobierno Nacional; resolvió en el Artículo 5º, suspender los términos legales en las actuaciones en desarrollo 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 por causa del COVID 19 (folios 28 al 31).
7. A través de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, *"Por medio de la cual se modifica la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020, por la cual se adoptaron medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19"*, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; resolvió en el Artículo 2º, reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y precisa en el párrafo del mismo que, las notificaciones y comunicaciones de los actos administrativos expedidos dentro de los procesos sancionatorios se continuaran realizando por medios electrónicos, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 (folios 32 al 34).

CONSIDERACIONES PREVIAS

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201609401, se dio aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), teniendo en cuenta la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue prorrogada por la Resolución No. 844 del 26 de Mayo de 2020 y posteriormente por la Resolución 1462 del 25 de agosto de 2020 hasta el 30 de Noviembre de 2020, seguida de la Resolución No. 2230 del 27 de noviembre de 2020 hasta el día 28 de febrero de 2021, a su turno la Resolución No. 222 del 25 de febrero de 2021 nuevamente amplió el plazo de la emergencia sanitaria hasta el 31 de mayo de 2021.

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.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el parágrafo primero del artículo 1° 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 reanuda 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.*

(...)

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

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3) del artículo 4°, numeral 6) del artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

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

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

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

(...)"

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

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.

(...)"

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control realizada por los profesionales de este instituto en las instalaciones del establecimiento denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, propiedad del señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normativa sanitaria en consideración a lo consignado en:

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:

"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.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

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

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendan 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.

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



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

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

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

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

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

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

(...).

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

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 este.

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.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

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

6.4 En las proximidades del 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.

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

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

1. PISOS Y DRENAJES

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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.

6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)

6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

5. Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

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

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

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

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

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

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

Artículo 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.

Página 13



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

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

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

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:*

- 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.*
- 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.*
- 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.*
- 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.*
- 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.*
- 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.*
- 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*
- 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.*



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

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

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

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.

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.

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.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

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

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en las cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

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

3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

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

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.

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

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

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

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

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas ($> 60^{\circ}\text{C}$) o bajas no mayores de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ según sea el caso.

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

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.

9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines.

10. No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.

11. Los productos devueltos a la empresa por defectos de fabricación, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reenvase, reelaboración, reproceso, corrección o reesterilización bajo ninguna justificación.

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

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

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.

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.

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:



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

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 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:

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

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

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

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



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

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.

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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.

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

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.

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

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.

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

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.

5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

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.

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de males olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

(...)"

Por su parte, la Resolución No. 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", establece:

"Artículo 1º. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

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



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

Artículo 4o. Requisitos generales. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

5. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.

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

5.2. Lista de ingredientes

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

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

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y

b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

**TABLA 1.
NOMBRES GENÉRICOS CORRESPONDIENTES A INGREDIENTES.**

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado".
Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.	"Carne de aves de corral".
Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación	"Queso".



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.

Sacarosa

Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.

Todos los tipos de caseinatos.

Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.

Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.

"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.

"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.

"Goma base".

"Azúcar".

"Dextrosa" o "glucosa".

"Caseinatos".

"Manteca de cacao".

"Frutas confitadas".

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. Deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).
2. Almidón(es) modificado(s). La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".

(...)"

Así mismo la Resolución No. 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano" dispone:

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

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

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

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución se establecen las siguientes definiciones:

Azúcar. Para efectos de declaración de nutrientes se entenderá el término "azúcar" como la Sacarosa obtenida de la caña de azúcar o la remolacha.

Azúcares. Carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o adicionados al mismo.

Carbohidratos total o totales. Todo el mono, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

Carbohidratos disponibles. Total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria y polialcoholes.

Colesterol. Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal.

Declaración de nutrientes. Relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

Declaración de propiedades nutricionales. Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes; la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional, ni la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta.

Declaración de propiedades de salud. Cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud.

Dieta. Alimentación habitual de una persona o población.

Fibra dietaria o dietética. Son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble.

Fibra soluble. La fracción de la fibra dietaria soluble en agua.

Fibra insoluble. Es la fracción de la fibra dietaria que es insoluble en agua.

Grasa total. Sumatoria de Grasa Saturada, Grasa Monoinsaturada, Grasa Poliinsaturada (incluidas las Grasas Tras).

Grasas o lípidos. Sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por esteres de los ácidos grasos. Este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glicolípidos, ceras y esteroides.

Ácidos grasos esenciales. Ácidos grasos que requiere y no puede sintetizar el organismo humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleico y alfa linolénico.

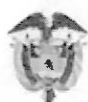
Grasa saturada o ácidos grasos saturados. Aquellos que no presentan dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada.

*Grasa monoinsaturada o ácidos grasos monoinsaturados. Aquellos que presentan un doble enlace, en su cadena hidrocarbonada. Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa monoinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración *Sic*.*

*Grasa poliinsaturada o ácidos grasos poliinsaturados. Aquellos que presentan dos o más dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada. Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa poliinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración *Sic*.*

Grasa transisómera o trans o ácidos grasos trans. Todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen, en la configuración trans, uno o más dobles enlaces carbono-carbono no conjugados. Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa trans la sumatoria de todos los isómeros mono y poliinsaturados en configuración trans que atienden a lo descrito anteriormente.

Kilocaloría. Cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado centígrado (14,5°C - 15,5°C) la temperatura de un litro de agua. 1 kcal= 4,186 kJ.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

Minerales. Sustancias inorgánicas necesarias para los procesos fisiológicos y que no son fuente de energía.

Nutriente. Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Nutriente esencial. Nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Plato principal de una comida. Es una preparación o combinación de alimentos que hace una contribución significativa a una comida, de tal forma que la porción declarada sea mayor a 180 g y su contenido no es menor de 40 g para cada uno de por lo menos dos (2) alimentos diferentes de dos (2) de los siguientes cuatro (4) grupos:

- Pan, Cereal, Arroz y Pastas
- Frutas y verduras
- Leche, yogur y quesos
- Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas

El alimento debe ser presentado de una manera que pueda ser reconocido como un plato principal, es decir, no como una bebida o postre.

Porcentaje de valor diario (%VD). El aporte que hace al valor de referencia un determinado nutriente presente en un alimento, expresado en porcentaje.

Porción. Una "porción" o el "temario de una porción" es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consume habitual, cuya lista figura en el anexo del presente reglamento.

Prebióticos. Oligosacáridos y polisacáridos no digeribles que favorecen un crecimiento selectivo de bacterias benéficas dentro del intestino, modificando favorablemente el balance microbiano.

Prebióticos. Cultivos vivos de microorganismos, generalmente bacterias, que sobreviven al tránsito a través de las partes superiores del intestino, y particularmente al ambiente ácido del estómago, adhiriéndose y colonizando el intestino y modificando favorablemente el balance microbiano.

Producto tipo comida. Es el alimento que hace una contribución significativa a la dieta total diaria, de tal forma que, la porción declarada sea mayor a 300 g y que contenga no menos de 3 porciones de 40 g cada una, de alimentos o combinaciones de los mismos, a partir de 2 o más de los siguientes cuatro (4) grupos:

- Pan, Cereal, Arroz y Pastas
- Frutas y verduras
- Leche, yogur y quesos
- Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas.

Proteína. Son polímeros de L-a aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. Las proteínas se denominan simples cuando están constituidos únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como Lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros.

Rotulado o etiquetado nutricional. Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

Simbióticos. Se entiende como la combinación de sustancias prebióticas con cultivos prebióticos que se encuentran presentes en un mismo alimento.

Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia. Nivel de ingesta diario de nutrientes recomendado para mantener la salud de la mayoría de las personas sanas de diferentes grupos de edad y estado fisiológico, utilizado para fines de rotulado nutricional.

Vitaminas. Sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas cantidades y no son fuente de energía.

Artículo 5o. Principios. El rotulado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de los siguientes principios:

5.1 El rotulado nutricional no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.

5.2 Los alimentos que presenten rotulado o etiquetado nutricional no deben dar a entender deliberadamente, afirmar o expresar que tienen alguna ventaja nutricional con respecto a los alimentos envasados que no se presenten así rotulados.

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

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

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

Artículo 10. Temarios y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del temario de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares, toda declaración de un nutriente y su cantidad deben efectuarse con relación a una porción, de acuerdo con los siguientes requisitos:

10.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. En cuanto sea posible y apropiado, se debe utilizar como medida la taza, el vaso, la cucharada y la cucharadita; no obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.

10.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios:

a) Los Líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0, 1 g más cercano.

b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento.

c) Para envases de porciones individuales no se requiere la declaración de la unidad del sistema internacional de unidades en paréntesis, excepto para productos cuyo rotulado nutricional sea declarado con base en el peso drenado o más escurrida.

10.4 Declaración de las medidas caseras: las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma:

a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza.

b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas.

c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.

10.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox.". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:

a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones.

b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, "usualmente 5 porciones".

Artículo 14. Requisito. Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes del presente reglamento. El uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir lo siguiente:

14.1 Requisitos Generales:

14.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, vitaminas y minerales, para los cuales se han establecido valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, incluyendo azúcares, grasas trans, ácidos grasos omega-3 y grasas poliinsaturadas, monoinsaturadas e insaturadas que no tienen valor de referencia.

Artículo 31. Cantidades de Referencia de Alimentos Normalmente Consumidas por Ocasión (Porciones de consume habitual). Para determinar el tamaño de la porción del alimento que se declare en el rótulo o etiqueta, se establecen las siguientes cantidades de referencia de alimentos normalmente consumidas por ocasión, para alimentos infantiles y alimentos en general, señalados en el anexo que hace parte de la presente resolución.

Para los alimentos cuyas cantidades de referencia no se encuentren establecidas en el anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a las medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos, la porción declarada debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.

(...)"



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401

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

“Artículo 47º. 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.”.

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria; la Ley 9 de 1979, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que 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:

1. Amonestación;
2. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
3. Decomiso de productos;
4. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
5. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

(...)”.

De conformidad con la normativa transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598, propietario del establecimiento denominado



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes al:

- I. Fabricar, elaborar y/o procesar productos derivados lácteos tales como: Queso fresco, sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según visita del 21 de agosto de 2019, por cuanto:
 1. El servicio sanitario no cuenta con los elementos necesarios para realizar la limpieza y desinfección del personal manipulador, no hay disponibilidad de agua y no cuenta con lavamanos. Contrariando lo establecido en los numerales 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. No cuentan con filtro sanitario, ni con área de vestieres, el personal ingresa directamente a proceso haciendo uso de su ropa de calle. No cuentan con lavamanos en áreas de proceso cercanas a esta, no cuenta con elementos necesarios para realizar la limpieza y desinfección de manos cuando es requerida. No cuentan con indumentaria de protección para el personal visitante, se permite el ingreso de personal ajeno a proceso sin ningún tipo de protección. Contrariando lo establecido en los numerales 6.3, y 6.5 del artículo 6, y numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No cuentan con sifones adecuados para el manejo de los residuos de proceso, los sifones existentes no cuentan con rejillas. Se evidencia que parte de los residuos líquidos de proceso se vierten al frente del establecimiento. Contrariando lo establecido en los numerales 1.3 y 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No cuentan con área o instalación para la disposición de los residuos sólidos generados en el establecimiento. Contrariando lo establecido en los numerales 5.1 y 5.4 del artículo 6, y numerales 5 y 6 del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No cuentan con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no hay registros de las actividades de mantenimiento realizadas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, y el numeral 5 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No cuentan programa de calibración ni con los soportes de actividades de calibración de las balanzas. Contrariando lo establecido en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. No cuentan con programa escrito e implementado para el manejo y control de calidad del agua potable. No cuentan con análisis físico químico ni microbiológico del agua utilizada. No cuentan con kit para medición de cloro residual libre. No cuentan con un tanque de almacenamiento de agua que permita protegerla, el almacenamiento se realiza en diferentes tanques que se observan con suciedad y residuos grasosos. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 6, y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No cuentan con programa escrito e implementado para el control de los residuos sólidos generados en el establecimiento, no cuentan con un área dotada y adecuada para la disposición de residuos. Se realiza almacenamiento de objetos en desuso en diferentes zonas de la planta. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. No cuentan con programa escrito e implementado para el control preventivo de plagas, no se han implementado las barreras necesarias en puertas, ventanas, sifones ni en techos para prevenir el posible ingreso de plagas. Se realiza almacenamiento de objetos en desuso en diferentes zonas de la planta. Se evidencia presencia de moscas. Contrariando

Página 29



**AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)**

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

lo establecido en los numerales 2.1 y 5.3 del artículo 6, numeral 6.3 del artículo 7, numeral 3 del artículo 26, y el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

10. No cuentan con programa escrito e implementado de limpieza y desinfección. No se hace uso de soluciones detergentes ni desinfectantes adecuados a la industria alimentaria en especial para los residuos grasosos, hacen uso de jabón en polvo con olor. Se evidencia deficiencias en limpieza y desinfección en general de todas las áreas, equipos, utensilios, moldes, pisos, paredes, techos. Contrariando lo establecido en el numeral 3.2 del artículo 6, numeral 1 del artículo 26, y el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuentan con programa escrito de capacitación donde se incluyan temas relacionados con inocuidad, proceso tecnológico, necesidades específicas del establecimiento. No se han realizado actividades de capacitación para el personal manipulador. Contrariando lo establecido en los artículos 12, 13 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Los operarios realizan las actividades productivas con su ropa de casa, no cuentan con indumentaria ni elementos de protección. El personal manipulador no ha sido capacitado ni entrenado en buenas prácticas de manufactura ni para conocer los controles de las funciones que tiene a su cargo. Contrariando lo establecido en los artículos 13 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No presentan los certificados médicos del personal manipulador de alimentos. Contrariando lo establecido en el artículo 11, y el numeral 12 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se tienen documentados ni establecidos controles de calidad e inocuidad para los proveedores de leche cruda ni los demás insumos. Que indica que realizan medición de acidez de la leche cruda pero no cuentan con registros de esta actividad. Contrariando lo establecido en los numerales 1 al 8 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22, numerales 1, 3, 4 y 5 del artículo 28, y los numerales 1 al 10 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El uso actual de áreas, la ubicación de los utensilios y equipos, la movilización de los operarios favorece la contaminación cruzada. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 18, y los numerales 1 y 4 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se llevan registros de las variables de proceso. Se realiza el almacenamiento de suero para ser usado en proceso en un recipiente de plástico que no permite la protección adecuada de este y no se llevan registros de la acidez de este insumo. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, y los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se hace uso de sorbato de potasio dentro de la elaboración del alimento, se desconoce por parte de los operarios la provisión del uso de este conservante en quesos frescos. Contrariando lo establecido en el artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No cuentan con un área debidamente identificada y protegida para realizar el almacenamiento del material de envase. No cuentan con la información de que el fabricante del material de empaque cumple con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012 (concepto sanitario Invima). Contrariando lo establecido en el artículo 17, y los numerales 1 y 2 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

19. No cuentan con profesional o técnico idóneo que sea responsable de los procesos de elaboración y control de calidad del alimento. Contrariando lo establecido en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
 20. No cuentan con plan de muestreo donde se incluyan los análisis a: materias primas, agua potable, productos elaborados, operarios, ambientes, superficies. No se ha establecido un cronograma de muestreo. Contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. No cuentan datos que permitan realizar trazabilidad de los productos desde su materia prima hasta su distribución. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Fabricar, elaborar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto: *"QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, QUESO DOBLECREMA, BOLSA DE 2500 GRAMOS, MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA"*; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y consignados en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad y protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 21 de agosto de 2019 así:
1. No declara datos de nutricionales acorde a la Resolución 333 de 2011. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara todos los ingredientes como el citrato sodio y el suero ácido usado en el proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declara aditivos usados, con su nombre específico junto y el funcional. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.2.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto: *"QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, QUESO DOBLECREMA, BOLSA DE 2500 GRAMOS, MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA"*, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que debe contener, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 333 de 2011 y consignados en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 21 de agosto de 2019 así:
1. Las calorías totales no corresponden y el contenido de grasa declarado presenta error. Contrariando lo dispuesto en los numerales 5.1 y 5.2 del artículo 5 de la Resolución 333 de 2011.
 2. Declara valores de los nutrientes en la tabla nutricional sin contar con soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros). Contrariando lo dispuesto en el sub numeral 8.4.2 del numeral 8 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
 3. Las calorías totales no corresponden. Contrariando lo dispuesto en el sub numeral 14.1.1 del numeral 14.1 del artículo 14 de la Resolución 333 de 2011.
 4. La declaración de las unidades caseras y su cantidad no corresponde con el contenido neto declarado en el envase. Contrariando lo dispuesto en los artículos 3 y 31, y en los numerales 10.2, 10.3, 10.4 y 10.5 del artículo 10 de la Resolución 333 de 2011.



AUTO No. 2021006357
(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- **Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6 numerales 2.1, 3, 3.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5. Artículo 7 numerales 1.3, 1.4 y 6.3. Artículo 10 numeral 5. Artículo 11. Artículo 12. Artículo 13. Artículo 14. Artículo 16. Artículo 17. Artículo 18. Artículo 19 numerales 1 y 2. Artículo 20 numerales 1 y 4. Artículo 22 numerales 1, 2 y 3. Artículo 23. Artículo 25. Artículo 26. Artículo 28 numerales 1, 3, 4, 5, 6, 7 y 8. Artículo 28 numerales 1 al 10. Artículo 33 numerales 5 y 6.
- **Resolución 5109 de 2005:** Artículo 4 numeral 5. Artículo 5 numerales 5.2, 5.2.3.
- **Resolución 333 de 2011:** Artículo 3. Artículo 5 numerales 5.1 y 5.2. Artículo 8 numeral 8.4 sub numeral 8.4.2. Artículo 10 numerales 10.2, 10.3, 10.4 y 10.5. Artículo 14 numeral 14.1 sub numeral 14.1.1. Artículo 33.

En mérito de lo expuesto **LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA**, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598, propietario del establecimiento denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, de acuerdo con la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos contra del señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598, propietario del establecimiento denominado NUTRIALIMENTOS LA GRANJA, por presuntamente infringir la normativa sanitaria de alimentos, al:

- I. Fabricar, elaborar y/o procesar productos derivados lácteos tales como: Queso fresco, sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, según visita del 21 de agosto de 2019, por cuanto:
 1. El servicio sanitario no cuenta con los elementos necesarios para realizar la limpieza y desinfección del personal manipulador, no hay disponibilidad de agua y no cuenta con lavamanos. Contrariando lo establecido en los numerales 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. No cuentan con filtro sanitario, ni con área de vestieres, el personal ingresa directamente a proceso haciendo uso de su ropa de calle. No cuentan con lavamanos en áreas de proceso cercanas a esta, no cuenta con elementos necesarios para realizar la limpieza y desinfección de manos cuando es requerida. No cuentan con indumentaria de protección para el personal visitante, se permite el ingreso de personal ajeno a proceso sin ningún tipo de protección. Contrariando lo establecido en los numerales 6.3, y 6.5 del artículo 6, y numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No cuentan con sifones adecuados para el manejo de los residuos de proceso, los sifones existentes no cuentan con rejillas. Se evidencia que parte de los residuos líquidos de proceso se vierten al frente del establecimiento. Contrariando lo establecido en los numerales 1.3 y 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

4. No cuentan con área o instalación para la disposición de los residuos sólidos generados en el establecimiento. Contrariando lo establecido en los numerales 5.1 y 5.4 del artículo 6, y numerales 5 y 6 del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuentan con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, no hay registros de las actividades de mantenimiento realizadas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, y el numeral 5 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan programa de calibración ni con los soportes de actividades de calibración de las balanzas. Contrariando lo establecido en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con programa escrito e implementado para el manejo y control de calidad del agua potable. No cuentan con análisis físico químico ni microbiológico del agua utilizada. No cuentan con kit para medición de cloro residual libre. No cuentan con un tanque de almacenamiento de agua que permita protegerla, el almacenamiento se realiza en diferentes tanques que se observan con suciedad y residuos grasos. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 6, y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con programa escrito e implementado para el control de los residuos sólidos generados en el establecimiento, no cuentan con un área dotada y adecuada para la disposición de residuos. Se realiza almacenamiento de objetos en desuso en diferentes zonas de la planta. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con programa escrito e implementado para el control preventivo de plagas, no se han implementado las barreras necesarias en puertas, ventanas, sifones ni en techos para prevenir el posible ingreso de plagas. Se realiza almacenamiento de objetos en desuso en diferentes zonas de la planta. Se evidencia presencia de moscas. Contrariando lo establecido en los numerales 2.1 y 5.3 del artículo 6, numeral 6.3 del artículo 7, numeral 3 del artículo 26, y el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con programa escrito e implementado de limpieza y desinfección. No se hace uso de soluciones detergentes ni desinfectantes adecuados a la industria alimentaria en especial para los residuos grasos, hacen uso de jabón en polvo con olor. Se evidencia deficiencias en limpieza y desinfección en general de todas las áreas, equipos, utensilios, moldes, pisos, paredes, techos. Contrariando lo establecido en el numeral 3.2 del artículo 6, numeral 1 del artículo 26, y el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuentan con programa escrito de capacitación donde se incluyan temas relacionados con inocuidad, proceso tecnológico, necesidades específicas del establecimiento. No se han realizado actividades de capacitación para el personal manipulador. Contrariando lo establecido en los artículos 12, 13 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Los operarios realizan las actividades productivas con su ropa de casa, no cuentan con indumentaria ni elementos de protección. El personal manipulador no ha sido capacitado ni entrenado en buenas prácticas de manufactura ni para conocer los controles de las funciones que tiene a su cargo. Contrariando lo establecido en los artículos 13 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No presentan los certificados médicos del personal manipulador de alimentos. Contrariando lo establecido en el artículo 11, y el numeral 12 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

14. No se tienen documentados ni establecidos controles de calidad e inocuidad para los proveedores de leche cruda ni los demás insumos. Que indica que realizan medición de acidez de la leche cruda pero no cuentan con registros de esta actividad. Contrariando lo establecido en los numerales 1 al 8 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22, numerales 1, 3, 4 y 5 del artículo 28, y los numerales 1 al 10 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. El uso actual de áreas, la ubicación de los utensilios y equipos, la movilización de los operarios favorece la contaminación cruzada. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 18, y los numerales 1 y 4 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No se llevan registros de las variables de proceso. Se realiza el almacenamiento de suero para ser usado en proceso en un recipiente de plástico que no permite la protección adecuada de este y no se llevan registros de la acidez de este insumo. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, y los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. Se hace uso de sorbato de potasio dentro de la elaboración del alimento, se desconoce por parte de los operarios la provisión del uso de este conservante en quesos frescos. Contrariando lo establecido en el artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No cuentan con un área debidamente identificada y protegida para realizar el almacenamiento del material de envase. No cuentan con la información de que el fabricante del material de empaque cumple con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012 (concepto sanitario Invima). Contrariando lo establecido en el artículo 17, y los numerales 1 y 2 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No cuentan con profesional o técnico idóneo que sea responsable de los procesos de elaboración y control de calidad del alimento. Contrariando lo establecido en el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
 20. No cuentan con plan de muestreo donde se incluyan los análisis a: materias primas, agua potable, productos elaborados, operarios, ambientes, superficies. No se ha establecido un cronograma de muestreo. Contrariando lo establecido en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. No cuentan datos que permitan realizar trazabilidad de los productos desde su materia prima hasta su distribución. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Fabricar, elaborar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto: *"QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, QUESO DOBLECREMA, BOLSA DE 2500 GRAMOS, MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA"*; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y consignados en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad y protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 21 de agosto de 2019 así:
1. No declara datos de nutricionales acorde a la Resolución 333 de 2011. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara todos los ingredientes como el citrato sodio y el suero ácido usado en el proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2021006357

(31 de Mayo de 2021)

**AUTO EL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609401**

3. No declara aditivos usados, con su nombre específico junto y el funcional. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5.2.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto: "QUESO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO, QUESO DOBLECREMA, BOLSA DE 2500 GRAMOS, MARCA NUTRIALIMENTOS LA GRANJA", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que debe contener, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 333 de 2011 y consignados en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 21 de agosto de 2019 así:
 1. Las calorías totales no corresponden y el contenido de grasa declarado presenta error. Contrariando lo dispuesto en los numerales 5.1 y 5.2 del artículo 5 de la Resolución 333 de 2011.
 2. Declara valores de los nutrientes en la tabla nutricional sin contar con soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros). Contrariando lo dispuesto en el sub numeral 8.4.2 del numeral 8.4 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
 3. Las calorías totales no corresponden. Contrariando lo dispuesto en el sub numeral 14.1.1 del numeral 14.1 del artículo 14 de la Resolución 333 de 2011.
 4. La declaración de las unidades caseras y su cantidad no corresponde con el contenido neto declarado en el envase. Contrariando lo dispuesto en los artículos 3 y 31, y en los numerales 10.2, 10.3, 10.4 y 10.5 del artículo 10 de la Resolución 333 de 2011.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar por medios electrónicos el presente acto administrativo al señor ALFONSO RAMIREZ SALAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.420.598, 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 párrafo tercero del Artículo primero de la Resolución 2020012926 del 3 de abril de 2020 y el párrafo del Artículo 2 de la Resolución 2020020185 del 23 de junio de 2020.

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.

ARTÍCULO CUARTO: Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el investigado presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Carlos Pla Jimenez
Revisó: Sandra J. González M.

