



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000005 De 13 de Enero de 2020

El Coordinador de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019015412
PROCESO SANCIONATORIO:	201605513
EN CONTRA DE:	ALBA LUCY ORDOÑEZ LEAL – DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA hoy COCOCHAS Y DULCES CHATA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019015412 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **14 ENE. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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

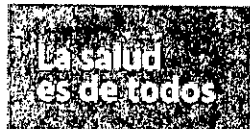

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2019015412, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605513.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Marn
Grupo: Alimentos



Auto Sancionatorio

AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201605513 en contra de la señora ALBA LUCY ORDOÑEZ LEAL identificada con cédula de ciudadanía No. 63.391.182, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA, hoy COCOCHAS Y DULCES CHATA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 28 de febrero de 2017 mediante oficio 705-0390-17 radicado con el número 17023253, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio DULCES CHATOS, para su conocimiento y fines pertinentes, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 6 al 20 del expediente se encuentra Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, llevada a cabo el día 24 de febrero de 2017 en las instalaciones del establecimiento DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA propiedad de la señora Alba Lucy Ordoñez Leal, donde una vez verificadas las condiciones higiénico, sanitarias para la elaboración de productos de confitería, dulces a base de leches y frutas variedades, se procedió por parte de profesionales del INVIMA a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.

Adicionalmente, en el acta se señaló el siguiente componente técnico:

"Con referencia al registro sanitario RSAA16I36407 se evidencia que pertenece a la empresa Dulcería Delichis de propiedad de la señora Dora Beatriz Céspedes Olarte con NIT 51996325-8 este registro sanitario fue otorgado luego del concurso Antómate Antioquia 2006 y con ayuda de la empresa Interactuar, quienes intervinieron para la obtención del registro sanitario. La señora Céspedes actualmente es la cuñada de la señora Alba Lucy Ordoñez Leal, propietaria del establecimiento Dulces Chatos de Antioquia. La señora Céspedes, canceló la empresa Dulcería Delichis en cámara de comercio de acuerdo a lo reportado en el RUES con fecha 2011/06/07 y cedió los derechos de utilización del registro en mención a la empresa Dulces Chatos de Antioquia. Sin embargo se pudo evidenciar que en RSA aparece como titular y fabricante la señora Ana Beatriz Vásquez Correo propietaria del establecimiento denominado chocolatería Almendra Amarga, la cual es desconocida por parte de la señora Dora Beatriz Céspedes Olarte, quien en su momento realizó el trámite de obtención de RSA pero que al reclamar el documento apareció este error y no pudieron corregirlo, el señor Jose Luis Ordoñez Leal esposo de la señora en mención fue quien reclamó el documento y nos informó que en la oficina central le dijeron que no podía hacer la corrección si no la titular del registro sanitario, sin embargo se puede evidenciar que el documento de RSA está en poder de quien atiende la visita y está firmado en su momento la recepción del señor José Luis Ordoñez Leal, hermano de la señora Alba Lucy Ordoñez Leal en el documento se pudo constatar que la marca era relacionada con la empresa dulcería Delichis y en su momento tuvo la señora Dora Beatriz Céspedes Olarte y que en el RSA aparece el NIT que corresponde a su cédula 51996325-8 y la relación de los productos al cual se concedió el RSA. Se debe realizar el proceso para corregir dicho registro toda vez que la información consignada en el no corresponde a los fabricantes actuales."



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

3. En virtud de la situación sanitaria verificada y motivo del concepto sanitario desfavorable, fue procedente imponer la medida sanitaria de seguridad consistente en "clausura temporal total" (Folios 21 al 25). Decisión que se motivó en el presunto incumpliendo de los siguientes aspectos:

"(...)

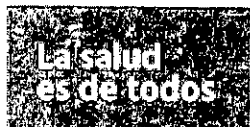
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO PRODUCTO:

Establecimiento en el cual se realizan operaciones de elaboración y empaque de alimentos, se encuentran ubicados en el área urbana del municipio de Medellín, cuentan con suministros de servicio públicos como luz y agua por parte de EPM. La planta cuenta con 8 empleados, recibe aproximadamente 60 litros de leche y despacha aproximadamente 180 kilos diarios de productos terminados como dulce de leche variedades. Están ubicados en el lugar desde hace un año y la actividad de producción la ejercen desde el mes de mayo del año 2015.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

En el recorrido por las instalaciones de la planta se encuentra la siguiente situación la cual incumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en los artículos y numerales que se mencionan a continuación.

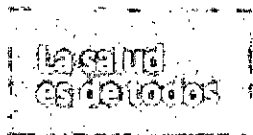
- 1. Se observa algunos objetos en desuso como con silla de vehículo la cual se ubica en parte superior del baño, además de observan algunos objetos y utensilios en desuso ubicados debajo de puzuelo en el área de proceso. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
- 2. Se observa desprotección en la parte superior de pared en el área de cocción, también se evidencia aberturas en los laterales del techo en esta misma área, también se evidencia que no se cuenta con separación física efectiva del área de procesos con el área donde se almacenan los productos terminados y oficina, la puerta permanece abierta y no cuenta con protección. (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
- 3. No existe una adecuada separación física entre las áreas donde se realizan las distintas operaciones de producción y no cuentan con señalización de estas. (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)*
- 4. Se observan estructuras de madera en el área de proceso (puzuelo), puertas y gabinetes del mismo las cuales presentan deterioro en su parte interna. (numeral 2.4 de/artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
- 5. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Toman los alimentos en el balcón en una mesa que ubican improvisadamente. (numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
- 6. No se tienen registros de control diario de cloro residual ni se llevan registros. No cuentan con análisis fisicoquímicos y microbiológicos para el agua. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
- 7. Se observa recipientes de residuos sólidos que no están identificados en su totalidad, los recipientes no cuentan con bolsa y tapa. (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
- 8. Se evidencian deficiencias en la limpieza y organización de la planta en general, rincones y partes de difícil acceso presentan suciedad. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

9. No cuentan con un sitio definido, adecuado, identificado y bajo llave donde se dispongan los productos de limpieza y desinfección. (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)
10. No cuenta con sistema para el secado de las manos en el baño, el mismo está ubicado en medio de las áreas de proceso, empaque, y salida de productos terminados. (numerales 6.1 y 62 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
11. No cuentan con vestier para el cambio de ropa de los operarios. (numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2679 de 2013)
12. No cuentan con lavamanos exclusivo para la higienización de las manos, esta actividad la realizan en los distintos suministros de la planta los cuales también se utilizan para lavado de utensilios. No cuentan con dotación para el lavado y secado de las manos. Estos lavamanos son de accionamiento manual. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
13. No se cuenta con avisos alusivo a la necesidad del lavado de manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
14. No cuentan con los elementos de dotación para la higienización de las manos en los distintos suministros para el lavado de manos. Numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)
15. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). (Artículo 11, Resolución 2674 de 2013)
16. Se observan moldes para las panelistas, mangos de algunos utensilios los cuales con de madera, clavos para asegurar agitadores presentan oxidación. (artículo 9, Resolución 2674 de 2013)
17. Los equipos donde se realiza la concentración del dulce no cuentan con instrumento para la medición de la temperatura. (Numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)
18. Se observa almacenamiento de dulce quemado debajo de pozuelo, aditivos en el área de elaboración y materias primas trasvasadas desprotegidas. (numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)
19. Toda la materia prima empleada por la planta se almacena en el área de procesos, no cuentan con sitio adecuado, definido y separado física y efectivamente de las demás actividades. (numerales 6 y 7 del artículo 16- numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)
20. Se observa que el proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, se observa desorganización, deficiencias en la limpieza y el orden, saturación en general que no facilita el traslado de los productos y las materias primas, flujo de los procesos. No cuentan con separación física y efectiva de las áreas de proceso y las distintas actividades. No se realizan, ni se registran los controles requeridos en las etapas del proceso. (numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)
21. No se realizan, ni se registran los controles requeridos en las etapas del proceso. (numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)
22. Las operaciones de fabricación no se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Hay contraflujo en las operaciones, el enfriamiento, empaque se realiza en la misma área que en la de lavado de utensilios, almacenamiento de materias primas, hay producto en espera de ser empacado el cual esta desprotegido y ubicado contiguo a los

Página 3



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

lockers. No se tienen validadas ni descritas las variables de control durante el proceso de producción. (numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)

23. Se observa equipo de frío al interior del área de proceso el cual se emplea para almacenar alimentos de consumo interno. (numerales 8 y 9 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013)

24. Se observa que no se cuenta con área exclusiva para el empaque de alimentos, además se realiza el empaque en cercanías al baño y casilleros, junto a oficina que permanece con la puerta abierta y no cuenta con protección de estas. (numeral 1 del artículo 19. Resolución 2674 de 2013)

25. Se observa que el producto terminado lo almacenan en el área de oficinas, y despacho al ingreso de la planta. (Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)

26. No cuentan con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013)

(...)"

4. Ese mismo día, se procedió al diligenciamiento del formato Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos al producto PANELITA DE COCO NATURAL por 540g, evidenciando el presunto incumplimiento a los requisitos previstos en la Resolución 5109 de 2005, frente a los siguientes aspectos:

"(...)

5.1.1. NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.

OBSERVACIONES:

No declara el nombre del alimento, de acuerdo a lo otorgado en el registro sanitario.

(...)

5.2. LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.

OBSERVACIONES:

Los ingredientes no están declarados de forma decreciente de acuerdo a la formulación. La función tecnológica declarada para el sorbato de potasio no está contemplada en la Resolución 2606 de 2009.

5.3. CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).

OBSERVACIONES:

No se declara las unidades de acuerdo al sistema métrico internacional.

6. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005.

OBSERVACIONES:

No declara el nombre del producto, ni el contenido neto



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

5.4. *Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.*

OBSERVACIONES:

No se declara la razón social del fabricante, tampoco está precedido por la expresión "fabricado o envasado por"

(...)

5.5.1 **IDENTIFICACION DEL LOTE:** *cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.*

OBSERVACIONES: *Declaran para declaración del lote la palabra LOT, lo cual no está contemplado en la normativa.*

5.6. **MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN:** *cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así:*

DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos.

Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.

Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.

No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.

OBSERVACIONES: *No declara el modo de conservación.*

5.2.3. *La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico*

OBSERVACIONES: *La función tecnología declarada para el sorbato de potasio no está contemplada en la Resolución 2606 de 2009.*

(...)"

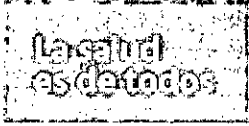
CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

"(...)





AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

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

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

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

"(...)

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

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

2. *Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.*

(...)

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

Ahora bien, teniendo 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*" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

"(...)

ARTÍCULO 10. 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 20. 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;*



COLOMBIA

AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

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

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

(...)

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

(...)

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

(...)

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

(...)



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

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

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

(...)

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.

(...)

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

(...)

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

(...)

5. PUERTAS



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

(...)

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

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

(...)

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

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

(...)

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

(...)

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

(...)

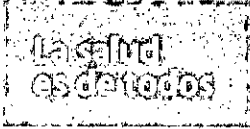
3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y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

(...)

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

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

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

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

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

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

(...)

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

(...)

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



Ministerio de Salud Pública

AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

(...)

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

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

(...)

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

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.

(...)

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.

(...)

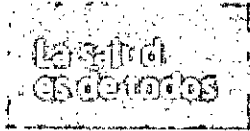
ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)"

De otra parte, la Resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establece el reglamento de rotulado que deben cumplir los alimentos fabricados y envasados para consumo humano exige:

Oficina Principal:
Administrativo:

www.mima.gov.co



**AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513**

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.

(...)

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

5.1. Nombre del alimento

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

(...)

5.2. Lista de ingredientes

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

(...)

5.2.3 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:

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) En volumen, para los alimentos líquidos;

b) En peso, para los alimentos sólidos;

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

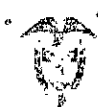
(...)

5.4. Nombre y dirección

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

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

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



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

(...)

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

"(...)

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

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

(...)

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

"(...)

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

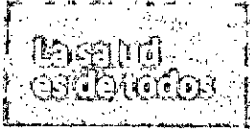
Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado.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

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 entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

Página 13



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

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

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

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

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

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

(...)"

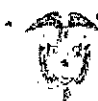
De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora ALBA LUCY ORDOÑEZ LEAL identificada con cédula de ciudadanía No. 63.391.182, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA, hoy COCOCHAS Y DULCES CHATA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Elaborar y empacar productos alimenticios tales como chocolates, productos de confitería, dulces a base de leche y frutas variedades: panelitas, brevas con leche, limón con dulce de leche entre otros, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. Se observa algunos objetos en desuso como con silla de vehículo la cual se ubica en parte superior del baño, además de observan algunos objetos y utensilios en desuso ubicados debajo de pozuelo en el área de proceso. Vulnerando lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 y en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

2. Se observa desprotección en la parte superior de pared en el área de cocción y aberturas en los laterales del techo en esta misma área. Contrariando lo previsto en el numeral 2 sub numerales 2.1 y numeral 4 sub numeral 4.1 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013.

3. No se cuenta con separación física efectiva del área de procesos con el área donde se almacenan los productos terminados y oficina, ni adecuada separación física entre las áreas donde se realizan las distintas operaciones de producción, no cuentan con



11/12/2019

AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

señalización de las diferentes áreas. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

4. La puerta permanece abierta y no cuenta con protección, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

5. Se observan estructuras de madera en el área de proceso (puzuelo), puertas y gabinetes del mismo las cuales presentan deterioro en su parte interna. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

6. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Toman los alimentos en el balcón en una mesa que ubican improvisadamente. Contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

7. No se tienen registros de control diario de cloro residual ni se llevan registros. No cuentan con análisis fisicoquímicos y microbiológicos para el agua, ni cuentan con planes de muestreo. Contrariando lo previsto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, numeral 2 artículo 18 y numeral 3 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013.

8. Se observa recipientes de residuos sólidos que no están identificados en su totalidad, los recipientes no cuentan con bolsa y tapa. Contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

9. Se evidencian deficiencias en la limpieza y organización de la planta en general, rincones y partes de difícil acceso presentan suciedad. Contrariando lo establecido en el numeral 9 artículo 9 y en el numeral 1 del artículo 26. Resolución 2674 de 2013.

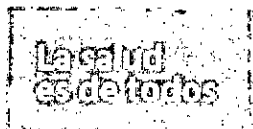
10. No cuentan con un sitio definido, adecuado e identificado donde se dispongan los productos de limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28. Resolución 2674 de 2013.

11. No cuenta con sistema para el secado de las manos en el baño, y éste se encuentra ubicado en medio de las áreas de proceso, empaque, y salida de productos terminados. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

12. No cuentan con vestier para el cambio de ropa de los operarios. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2679 de 2013.

13. No cuentan con lavamanos exclusivo para la higienización de las manos, esta actividad la realizan en los distintos suministros de la planta los cuales también se utilizan para lavado de utensilios. No cuentan con dotación para el lavado y secado de las manos. Estos lavamanos son de accionamiento manual. Contrariando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

14. No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Vulnerando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

15. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Vulnerando lo establecido en el artículo 11, Resolución 2674 de 2013.

16. Se observan moldes para las panelitas, mangos de algunos utensilios los cuales con de madera, clavos para asegurar agitadores presentan oxidación. Vulnerando lo establecido en los numerales 1, 3 y 4 el artículo 9, Resolución 2674 de 2013.

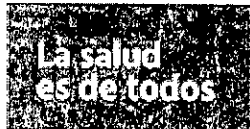
17. Los equipos donde se realiza la concentración del dulce no cuentan con instrumento para la medición de la temperatura. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.

18. Toda la materia prima empleada por la planta se almacena en el área de procesos, no cuentan con sitio adecuado, definido y separado física y efectivamente de las demás actividades, se observan materias primas trasvasadas desprotegidas. Contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del artículo 16 y en los numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.

19. Se observa que el proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, se observa desorganización, deficiencias en la limpieza y el orden, saturación en general que no facilita el traslado de los productos y las materias primas, flujo de los procesos y sin registro de los controles requeridos en las etapas del proceso. Vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013.

II. Procesar y empacar el producto PANELITA DE COCO NATURAL por 540g, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado previstos en la Resolución 5109 de 2005 por cuanto:

1. No declara el nombre del alimento de acuerdo a lo otorgado en el registro sanitario, vulnerado lo previsto en el numeral 5 subnumeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Los ingredientes no están declarados de forma decreciente de acuerdo a la formulación, vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No se declara contenido neto. Vulnerando lo previsto en el numeral 5 sub numeral 5.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara la razón social del fabricante, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Declaran para declaración del lote la palabra LOT, lo cual no está contemplado en la normativa. Vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No declara el modo de conservación. Vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.6, 5.6.4 de la Resolución 5109 de 2005.
7. La función tecnología declarada para el sorbato de potasio no está contemplada en la normatividad. Vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013:

Artículo 6 numeral 1 sub numerales 1.1, 1.3; numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.8, numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 4 sub numerales 4.1; 5 sub numeral 5.1; numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 7 numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2; Artículo 9 numeral 1, 3, 4, 9; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1; Artículo 28 numeral 1, 3, 4, 7.

Resolución 5109 de 2005:

Artículo 5 numeral 5 sub numerales 5.1.1, 5.2, 5.2.1, 5.2.3, 5.3, 5.4, 5.6, 5.6.4

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora ALBA LUCY ORDOÑEZ LEAL identificada con cédula de ciudadanía No. 63.391.182, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA, hoy COCOCHAS Y DULCES CHATA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra de la señora ALBA LUCY ORDOÑEZ LEAL identificada con cédula de ciudadanía No. 63.391.182, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA, hoy COCOCHAS Y DULCES CHATA, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

I. Elaborar y empacar productos alimenticios tales como chocolates, productos de confitería, dulces a base de leche y frutas variedades: panelitas, brevas con leche, limón con dulce de leche entre otros, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

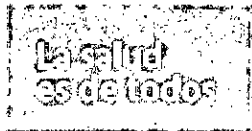
1. Se observa algunos objetos en desuso como con silla de vehículo la cual se ubica en parte superior del baño, además de observan algunos objetos y utensilios en desuso ubicados debajo de pozuelo en el área de proceso. Vulnerando lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 y en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa desprotección en la parte superior de pared en el área de cocción y aberturas en los laterales del techo en esta misma área. Contrariando lo previsto en el numeral 2 sub numerales 2.1 y numeral 4 sub numeral 4.1 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013.
3. No se cuenta con separación física efectiva del área de procesos con el área donde se almacenan los productos terminados y oficina, ni adecuada separación física entre las

Página 17

Oficina Principal:
Administrativa:

www.mvln.gov.co

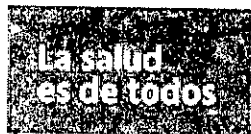
in ima



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

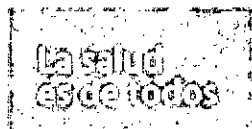
áreas donde se realizan las distintas operaciones de producción, no cuentan con señalización de las diferentes áreas. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

4. La puerta permanece abierta y no cuenta con protección, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se observan estructuras de madera en el área de proceso (puzuelo), puertas y gabinetes del mismo las cuales presentan deterioro en su parte interna. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). Toman los alimentos en el balcón en una mesa que ubican improvisadamente. Contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No se tienen registros de control diario de cloro residual ni se llevan registros. No cuentan con análisis fisicoquímicos y microbiológicos para el agua, ni cuentan con planes de muestreo. Contrariando lo previsto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, numeral 2 artículo 18 y numeral 3 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013.
8. Se observa recipientes de residuos sólidos que no están identificados en su totalidad, los recipientes no cuentan con bolsa y tapa. Contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencian deficiencias en la limpieza y organización de la planta en general, rincones y partes de difícil acceso presentan suciedad. Contrariando lo establecido en el numeral 9 artículo 9 y en el numeral 1 del artículo 26. Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con un sitio definido, adecuado e identificado donde se dispongan los productos de limpieza y desinfección. Contrariando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28. Resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con sistema para el secado de las manos en el baño, y éste se encuentra ubicado en medio de las áreas de proceso, empaque, y salida de productos terminados. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. No cuentan con vestier para el cambio de ropa de los operarios. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2679 de 2013.
13. No cuentan con lavamanos exclusivo para la higienización de las manos, esta actividad la realizan en los distintos suministros de la planta los cuales también se utilizan para lavado de utensilios. No cuentan con dotación para el lavado y secado de las manos. Estos lavamanos son de accionamiento manual. Contrariando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
14. No se cuenta con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Vulnerando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

15. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Vulnerando lo establecido en el artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
 16. Se observan moldes para las panelitas, mangos de algunos utensilios los cuales con de madera, clavos para asegurar agitadores presentan oxidación. Vulnerando lo establecido en los numerales 1, 3 y 4 el artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
 17. Los equipos donde se realiza la concentración del dulce no cuentan con instrumento para la medición de la temperatura. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
 18. Toda la materia prima empleada por la planta se almacena en el área de procesos, no cuentan con sitio adecuado, definido y separado física y efectivamente de las demás actividades, se observan materias primas trasvasadas desprotegidas. Contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del artículo 16 y en los numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
 19. Se observa que el proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, se observa desorganización, deficiencias en la limpieza y el orden, saturación en general que no facilita el traslado de los productos y las materias primas, flujo de los procesos y sin registro de los controles requeridos en las etapas del proceso. Vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013.
- II. Procesar y empacar el producto PANELITA DE COCO NATURAL por 540g, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado previstos en la Resolución 5109 de 2005 por cuanto:
1. No declara el nombre del alimento de acuerdo a lo otorgado en el registro sanitario, vulnerando lo previsto en el numeral 5 subnumeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Los ingredientes no están declarados de forma decreciente de acuerdo a la formulación, vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No se declara contenido neto. Vulnerando lo previsto en el numeral 5 sub numeral 5.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No se declara la razón social del fabricante, vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. Declaran para declaración del lote la palabra LOT, lo cual no está contemplado en la normativa. Vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No declara el modo de conservación Vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.6, 5.6.4 de la Resolución 5109 de 2005.
 7. La función tecnología declarada para el sorbato de potasio no está contemplada en la normatividad. Vulnerando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2019015412
(17 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605513

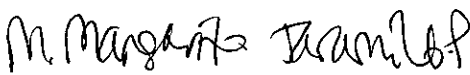
ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente a la señora ALBA LUCY ORDOÑEZ LEAL identificada con cédula de ciudadanía No. 63.391.182, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado DULCES CHATOS DE ANTIOQUIA, hoy COCOCHAS Y DULCES CHATA y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

 Proyectó: Fabiola Garzón M.