



La salud
es de todos

MinSA

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000932 De 18 de Junio de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	AUTO No. 2019006648
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201603806
EN CONTRA DE:	PRODUCTOS YUPI S.A.S – PLANTA COPELIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	06 DE JUNIO DE 2019
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 **26 JUN. 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 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.

Contra el Auto No. 2019006648 NO procede recurso alguno.

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (05) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019006648 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603806.

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

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: María Camila Escobar O.



El Gobierno

AUTO No. 2019006648
(06 de Junio de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra de la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con Nit 890315540-8, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

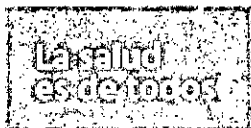
1. El día 13 de septiembre de 2016, mediante oficio 705-2047-16 y radicado con el número 16097568 la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas adelantadas por funcionarios de este Instituto en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con NIT 890315540-8 (Folio 1).
2. A folios 5 al 20 del expediente, obra acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada los días 6 y 7 de septiembre de 2016, en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA con NIT 890315540-8, donde una vez verificadas las condiciones higiénico- sanitarias se emitió el concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. El 07 de Septiembre de 2016, se diligenció el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado general de alimentos envasados para el producto "PANELITAS DE AREQUIPE Y COCO x 138 g", donde se observó el cumplimiento frente a las exigencias formuladas por la Resolución 5109 de 2005 (Folios 21 al 24).
4. Teniendo en cuenta la situación anteriormente evidenciada, funcionarios del instituto procedieron a la aplicación de medida sanitaria consistente en "Clausura Temporal Total", dejando consignado lo siguiente: (Folios 25 a 28)

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Durante el recorrido por las instalaciones del establecimiento se evidenció la siguiente situación sanitaria que incumple con lo contemplado en los artículos y numerales de la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2310 /86 descritas a continuación que pueden afectar la inocuidad de los productos:

1. **Numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013** - Se evidencian aberturas en la parte superior y en los laterales de la puerta de acceso a la planta, la puerta del área de ingreso de materias primas presenta aberturas en la parte superior y en los laterales, el extractor de la zona de calderas presenta desprotección, entre el techo de eternit y las paredes existen aberturas y se observan algunas mallas en los techos desajustadas que facilitan el ingreso de plagas.
2. **Numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013** - El área de lavado de equipos y utensilios móviles está ubicada en sitio de ingreso de personal y de los carros escabiladeros hacia las áreas de dosificado y cocción. Se observa que las aguas residuales del lavado de los equipos no se están evacuando adecuadamente y quedan empozamientos y además circulan hacia el pediluvio ubicado al ingreso de las áreas de dosificación lo cual representa peligros de contaminación.



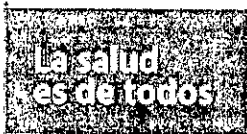
AUTO No. 2019006648

(06 de Junio de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806**

3. **Numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013** - En el área de lavado de utensilios y equipos se observa estancamiento de residuos líquidos por deficiencias en las pendientes de las canaletas hacia los desagües y al mal diseño de las rejillas de los sifones. No se tiene validado el tiempo de recambio de la solución de remojo de las latas y otros implementos, esta se observa con alta acumulación de materia orgánica.
4. **Numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013** - El sitio de disposición de los residuos sólidos no cuenta con la capacidad para los residuos generados, por tal situación se ubican varios recipientes con residuos al ingreso de la zona de molienda del coco y de batido. Cabe anotar que algunos de los contenedores presentan acumulación de suciedad, además no se cuenta con sitio para el lavado de los mismos y existen falencias en el mantenimiento del sitio.
5. **Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013**- El procedimiento de control de plagas está documentado mas no implementado ya que no se está realizando el control de tipo preventivo. Se observan aberturas entre paredes y techos, en laterales y parte superior de la puerta de acceso a la planta y de bodegas, en área d lavado de equipos y utensilios la rejilla se encuentra deteriorada, se observan algunas perforaciones en paredes y baldosines del área decocción, existen equipos en desuso al interior de la planta y deficiencias en la limpieza y orden en un cuarto aledaño al área de lavado de equipos y utensilios. En área de batido existe un mesón que presenta terminado rudimentario en su parte interna en donde se pudo evidenciar Nidos de cucarachas. Existen techos de mesanine en madera y con juntas que pueden facilitar el anidamiento de plagas. Existen algunos tramos de cielo rasos que presentan deterioro, desajuste y faltantes de algunas láminas lo cual permite el anidamiento de plagas. En área de calderas el extractor presenta desprotección y deficiencias en el mantenimiento y limpieza del sitio. El cuarto de disposición de los residuos sólidos presenta saturación y mal diseño lo cual no facilita su control.
6. **Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013**- Se evidenciaron cucarachas en área de batido y de molienda de coco y excremento de roedores en una de las bodegas de almacenamiento de material de empaque.
7. **Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013**- Existen falencias en la limpieza en un cuarto aledaño al área de lavado de equipos y utensilios y acumulación de polvo y suciedad en puntos muertos existentes entre techos y paredes. En puntos muertos de las bodegas existe acumulación de polvo y suciedad.
8. **Numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013**- El sitio en donde están ubicados los sistemas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios presenta alto deterioro en las paredes y formación de moho en las mismas. Se están utilizando los lavamanos de algunas de las áreas para doble fin: lavado de manos y de utensilios.
9. **Numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013**- Algunas de las paredes en el área de cocción están enchapadas con baldosín el cual se observa con deterioro y con acumulación de suciedad en algunos tramos paredes.

Entre el área de lavado de equipos y utensilios móviles y el área de ingreso de materias primas, área de molienda de coco y batido y área de caldera que funciona con carbón, se encuentra un doble techo en cuyos extremos no hay pared, se tienen implementadas unas separaciones en plásticos y/o lonas que no brindan una protección efectiva ni garantizan las labores de aseo se evidencia en el doble techo acumulación de polvo, suciedad y material particulado.
10. **Numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013** - En la parte superior de una de las bodegas (ubicada en área externa de la planta) en donde se disponen materias primas y producto terminado se observa alta acumulación de material de



AUTO No. 2019006648

(06 de Junio de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806**

empaques en desuso, implementos y equipos en desuso además puede observarse acumulación de polvo y suciedad en puntos muertos entre techos y paredes del segundo piso y aberturas que facilitan el ingreso de plagas.

11. Numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013 - El proceso de fabricación del alimento no se está realizando en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, toda vez que: las calderas funcionan con carbón y se encuentran en área contigua al área de molienda del coco y elaboración de las mezclas y en la parte superior de la misma existen unas separaciones no efectivas con plásticos y lonas lo cual representa peligros de contaminación con material particulado; la misma situación representa peligros de contaminación hacia las áreas de lavado de equipos y utensilios móviles e ingreso al área de dosificado y además los residuos sólidos se disponen al ingreso de la misma área.
12. El contenedor utilizado para realizar el batido o mezcla de los ingredientes es de material plástico el cual presenta desprendimiento por fricción con el eje y aspas. ARTICULO 7. Resolución 2310/86.
Al ingreso de la zona de secado existen unas canecas en donde resumen condensados y presenta fugas, lo cual representa peligros de contaminación
5. Mediante oficio 705-2101-16, radicado con el número 16099729 del 19 de Septiembre de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con NIT 890315540-8 (Folio 46).
6. El día 16 de septiembre de 2016, los funcionarios del instituto procedieron al diligenciamiento del Acta de Control Sanitario en las instalaciones productivas de la Sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA con NIT 890315540-8, en dicha visita verificaron las condiciones higiénico – sanitarias y emitieron concepto sanitario Favorable con observaciones (folios 50 a 59).
7. En virtud de lo anterior, en la diligencia referida con anterioridad, los funcionarios de este instituto procedieron a efectuar el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (folio 60).

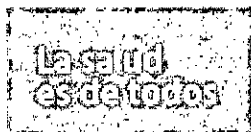
CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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; Resolución 2310 de 1986 y la Ley 1437 de 2011.

Así las cosas, el inicio del presente proceso sancionatorio se fundamenta en la existencia de conductas con las que se presuntamente se infringen otras normas sanitarias, tal y como se infiere de los documentos referidos como antecedentes.

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

(...)



AUTO No. 2019006648

(06 de Junio de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806**

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 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."

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

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

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.

Página 4



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019006648

(06 de Junio de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806**

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.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.5. 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.

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:

2. PAREDES

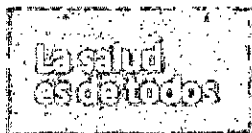
2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse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

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

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

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.



AUTO No. 2019006648
(06 de Junio de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806

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

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

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

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

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.

Por su parte la Resolución 2310 de 1986 "Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.", establece:

ARTICULO 1.o. De las actividades que se regulan. Los Derivados Lácteos que se produzcan, importen, exporten, transporten, procesen, envasen, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán cumplir con las reglamentaciones de la presente resolución y las disposiciones complementarias que en desarrollo de la misma o con fundamento en la Ley 09 de 1979, dicte el Ministerio de Salud.

ARTICULO 7. De los equipos y utensilios. Los equipos y utensilios que se empleen en la elaboración de los Derivados Lácteos deberán ser de material higiénico sanitario. PARAGRAFO. Denominase material higiénico sanitario aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas, contribuye a evitar la contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de la investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, en el que se establece:

"Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y



ANEXO 1

AUTO No. 2019006648
(06 de Junio de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806

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 sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con NIT 890315540-8; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al: Fabricar, empaclar, rotular y disponer para el consumo el producto denominado: "Panelitas de leche y coco", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:

1. En la planta se evidencian aberturas en la parte superior y en los laterales de la puerta de acceso, se observa que la puerta del área de ingreso de materias primas presenta aberturas en la parte superior y en los laterales, además se evidencia entre el techo de eternit y las paredes existen aberturas, lo que permite el ingreso de plagas, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidencia el área de lavado de equipos y utensilios móviles está ubicada en sitio de ingreso de personal, además se observa que las aguas residuales del lavado de los equipos no están evacuando adecuadamente y quedan empozamiento, lo que representa peligro de contaminación, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observa en el área de lavado de utensilios y equipos estancamiento de residuos líquidos por deficiencias en las pendientes de las canaletas hacia los desagües y al mal diseño de las rejillas de los sifones, además se observa la alta acumulación de materia orgánica, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencia el sitio de disposición de los residuos sólidos no cuenta con la capacidad para los residuos generados y se ubican en varios recipientes con residuos a la zona de molienda de coco y de batido, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El procedimiento de control de plagas está documentado mas no implementado ya que no está realizando el control de tipo preventivo, además se evidenciaron cucarachas en área de batido y de molienda de coco y excremento de roedores en una de las bodegas de almacenamiento de material de empaque, contrariando lo establecido en el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. En la planta existen falencias en la limpieza en cuarto aledaño al área de lavado de equipos y utensilios y acumulación de polvo y suciedad en puntos muertos existentes entre techos y paredes, contrariando lo establecido en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se evidencia el sitio en donde están los sistemas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios presenta alto deterioro en las paredes y formación de moho en las mismas, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observan paredes deterioradas y con acumulación de suciedad en algunos tramos de paredes, además se encuentra un doble techo en cuyo extremos no hay pared, lo cual no garantizan las labores de aseo, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. En el área externa de la planta se evidencia en la parte superior de una de las bodegas se dispone de materia prima y producto terminado se observa alta acumulación de material de empaque, implementos y equipos en desuso, contrariando lo establecido en el artículo 28 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 7



AUTO No. 2019006648
(06 de Junio de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806

10. El proceso de fabricación del alimentos no se está realizando en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, por lo tanto representa peligro de contaminación hacia áreas de lavado de equipo y utensilios móviles, contrariando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El contenedor utilizado para realizar el batido o mezcla de los ingredientes es de material plástico el cual presenta desprendimiento por fricción con el eje y aspás, contrariando lo establecido con el artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el artículo 7 de la Resolución 2310 de 1986.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.3 y 2.7; numeral 4 subnumeral 4.2; numeral 5 subnumeral 5.3; numeral 6 subnumeral 6.5; Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1; Artículo 9 numeral 1; Artículo 18 numeral 1; Artículo 26 numerales 1 y 3; Artículo 28 numeral 3.

Resolución 2310 de 1986

Artículo 7

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con Nit 890315540-8; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con Nit 890315540-8 por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos al: fabricar, empacar y rotular el producto denominado: "Panelitas de leche y coco" para el consumo humano, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:

1. En la planta se evidencian aberturas en la parte superior y en los laterales de la puerta de acceso, se observa que la puerta del área de ingreso de materias primas presenta aberturas en la parte superior y en los laterales, además se evidencia entre el techo de eternit y las paredes existen aberturas, lo que permite el ingreso de plagas, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se evidencia el área de lavado de equipos y utensilios móviles está ubicada en sitio de ingreso de personal, además se observa que las aguas residuales del lavado de los equipos no están evacuando adecuadamente y quedan empozamiento, lo que representa peligro de contaminación, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 8

AUTO No. 2019006648
(06 de Junio de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806

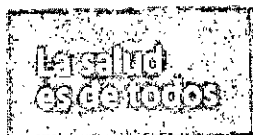
3. Se observa en el área de lavado de utensilios y equipos estancamiento de residuos líquidos por deficiencias en las pendientes de las canaletas hacia los desagües y al mal diseño de las rejillas de los sifones, además se observa la alta acumulación de materia orgánica, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencia el sitio de disposición de los residuos sólidos no cuenta con la capacidad para los residuos generados y se ubican en varios recipientes con residuos a la zona de molienda de coco y de batido, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El procedimiento de control de plagas está documentado mas no implementado ya que no está realizando el control de tipo preventivo, además se evidenciaron cucarachas en área de batido y de molienda de coco y excremento de roedores en una de las bodegas de almacenamiento de material de empaque, contrariando lo establecido en el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. En la planta existen falencias en la limpieza en cuarto aledaño al área de lavado de equipos y utensilios y acumulación de polvo y suciedad en puntos muertos existentes entre techos y paredes, contrariando lo establecido en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se evidencia el sitio en donde están los sistemas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios presenta alto deterioro en las paredes y formación de moho en las mismas, contrariando lo establecido en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observan paredes deterioradas y con acumulación de suciedad en algunos tramos de paredes, además se encuentra un doble techo en cuyo extremos no hay pared, lo cual no garantizan las labores de aseo, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. En el área externa de la planta se evidencia en la parte superior de una de las bodegas se dispone de materia prima y producto terminado se observa alta acumulación de material de empaque, implementos y equipos en desuso, contrariando lo establecido en el artículo 28 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El proceso de fabricación del alimentos no se está realizando en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, por lo tanto representa peligro de contaminación hacia áreas de lavado de equipo y utensilios móviles, contrariando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El contenedor utilizado para realizar el batido o mezcla de los ingredientes es de material plástico el cual presenta desprendimiento por fricción con el eje y aspas, contrariando lo establecido con el artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el artículo 7 de la Resolución 2310 de 1986.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al Representante Legal y/o Apoderado la sociedad PRODUCTOS YUPI S.A.S — PLANTA COPELIA, con Nit 890315540-8, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

ARTICULO 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

Página 9



AUTO No. 2019006648
(06 de Junio de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603806

apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mfonsecal
Preparó: Ana María Riaño Sanchez
Revisó: Fabiola Garzón M.