



La salud
es de todos



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001797 De 16 de Diciembre de 2019

El Coordinadora del Grupo 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:	2019015026
PROCESO SANCIONATORIO	201604621
EN CONTRA DE:	PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS – ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	6 DE DICIEMBRE 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 **17 DIC. 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. 2019015026 NO procede recurso alguno.


LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinador Grupo de Alimentos Y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (12) folios copia a doble cara integra del Auto N° 2019015026 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201604621.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinador Grupo de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Anexo: 12 Folios
Proyectó y Digitó: Salma Eljach
Revisó: Ana María Riaño
Grupo: Alimentos

**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".**

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 en contra del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, en calidad de propietario del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 1 de marzo de 2017, mediante oficio 709-0210-17 radicado con el número 17023563, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. El día 20 de febrero de 2017 se realizó acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170; dejando consignada la siguiente situación evidenciada: (Folios 3 al 5).

DESARROLLO DE LA VISTA (DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA)

Una vez ubicados en las instalaciones del establecimiento, presentado el oficio comisorio y expuesto el objetivo de la visita, esta es atendida por el señor, GERSON JOSE QUINTERO LINDARTE en calidad de jefe de Calidad, quien informa que se encuentra en el trámite de agotamiento de etiquetas con Radicado No. 17005884 de fecha 20/01/2017.

De acuerdo a la situación sanitaria encontrada en la visita de Inspección, vigilancia y control efectuada en fecha 22 de diciembre de 2016, se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en CONGELACION O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS, visita que se generó por notificación de Resultados Rechazados de Laboratorio Radicado INVIMA No. 20163231 de fecha 2016-08-01, para el parámetro Cadmio, según Resolución 4506 de 2013.

Adicionalmente, de acuerdo al rotulado de la etiqueta para el producto en congelación "Arroz Blanco por 900 Gramos Marca GABY se determinó que no cumple la Resolución 5109 de 2005 en los numerales: 4.2; 5.1.1; 6.

El establecimiento realiza trámite ante el INVIMA con Radicado No. 17005884 de fecha 20/01/2017 para el agotamiento de etiquetas, pero hasta la fecha se encuentra en trámite. Adicionalmente, el Laboratorio de referencia del INVIMA mediante Radicación No. 20168306 emite concepto ACEPTABLE para la determinación del contenido de Cadmio para la muestra: Arroz blanco Marca Gaby por 900 gramos con Lote L 12 211216 Vence 21 DIC 2017 tomada en fecha 22 de diciembre de 2016.

De acuerdo a la situación sanitaria encontrada se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en DECOMISO, en cantidad de:

-604.8 Kilogramos de Arroz Blanco, Marca GABY CON LOTE No. L 12 211216 07:54 y fecha de vencimiento Vence: 21 21 dic 2017.

-63 Rollos de etiquetas por 22 kilogramos, para un total 1386 Kilogramos para envasar Arroz GABY por 900 gramos.



AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".**

EL MATERIAL DE ENVASE Y EL PRODUCTO SE DEJAN EN CUSTODIA DEL RESPONSABLE
DE LA PLANTA DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS. SEGÚN ANEXO.

3. En virtud a la situación sanitaria evidenciada los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en DECOMISO en cantidad de 604.8 Kilogramos de Arroz blanco, Marca GABY CON LOTE No L 12 211216 07:54 Y fecha de vencimiento Vence: 21 21 dic 2017 y 63 Rollos de etiquetas por 22 Kilogramos, para un total 1386 Kilogramos para envasar Arroz marca GABY por 900 gramos; mediante acta de fecha 20 de febrero de 2017, que reposa a folios 6 al 9 del expediente.
4. El día 31 de julio de 2017, mediante oficio 709-0855-17 radicado con el número 17080919, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, tal y como se aprecia en el folio 14 del expediente.
5. A folios 16 al 27 del expediente, se encuentra Acta de Control Sanitario de fecha 18 de julio de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, así:

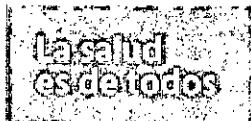
ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.- INSTALACIONES FISICAS			
1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas ya animales domésticos u otros contaminantes. (Numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>La planta no cuenta con protección adecuada que o evite el ingreso de polvo ni de plagas.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Se inició proceso de protección de las áreas para evitar ingreso de plagas.</u>	0	Ventanas y puertas sin protección que NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. (numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>Algunas secciones no cuentan con diseño que facilite las operaciones de limpieza ni desinfección.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE			
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>El programa no se ajusta a lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Cuentan con análisis microbiológicos para agua potable. OBSERVACIONES VISITA</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.

Página 2

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

	<u>22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>		
2.1.2	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>Se realiza verificación de cloro total y hay registros como cloro residual libre.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Se adquirió kit de medición de cloro residual pero los registros se encuentran desactualizados.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. (Numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>Los registros no se encuentran actualizados.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.3 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)			
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>El programa es general y falta ajustarlo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el deposito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 – numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>Se dispone en patio y cuenta con puntos ecológicos sin protección adecuada.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. (numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>No se han caracterizado.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.4. CONTROL DE PLAGAS, ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES			
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>El programa no se encuentra ajustado a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.4.2	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (Numeral 3 del artículo 26. Resolución 2674 de 2013). <u>Se evidenciaron presencia de algunas aves en área de silos de secado.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.



AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

	OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>se inició protección de todas las áreas del molino, iniciando por la zona de envasado de arroz; aún falta zonas de recepción y secado.</u>		
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). (Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>Únicamente se evidencian algunas trampas para roedores.</u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION			
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>El programa no se encuentra ajustado a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.</u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.5.2	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>Los registros se encuentran desactualizados</u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). <u>No se encuentran totalmente definidos ni cuentan con fichas técnicas.</u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.6. INSTALACIONES SANITARIAS			
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>El sitio es estrecho y no es adecuado. Los lockers se ubican en paso a cocina y no están ventilados ni son de doble compartimiento.</u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013). <u>No cuenta con filtro sanitario.</u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: <u>persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). <u>Faltan avisos de</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

	buenas prácticas higiénicas y de procedimiento de lavado de manos. OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior		
3.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
3.1.1 0	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013). <u>Falta protección para calzado o calzado adecuado.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
3.2. EDUCACION Y CAPACITACION			
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (parágrafo 1 artículo 13, Resolución 2674 de 2013). <u>El plan no se encuentra ajustado a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Se menciona una capacitación, pero no se cuentan con registros de la misma.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCION			
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. (numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013). <u>Se evidenciaron algunas secciones de piso con deterioro.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. (Numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013). <u>Algunas secciones de las paredes no son lisas y algunas con deficiencia de limpieza.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. (numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013). <u>No cuentan con este diseño.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. (numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013). <u>El techo no es de fácil limpieza por su altura y presenta deficiencias de limpieza.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.



AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

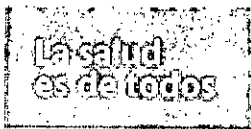
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. (numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013). <u>La puerta de acceso en parte posterior se encuentra con deficiencias de limpieza.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (numeral 2 del artículo 9, resolución 2674 de 2013). <u>Algunas superficies en contacto con el alimento no cuentan con documentación que garantice lo dispuesto en las resoluciones 683 y 4143 de 2012.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION			
5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
5.1.1	Existen procedimientos y registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) (artículo 21, Resolución 2674 de 2013). <u>Los procedimientos son generales para la materia prima arroz paddy y para el control de la calidad de la materia prima no se contempla lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y Resolución 2906 de 2007.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.1.2	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. (Numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 5109 de 2005- Resolución 1506 de 2011). <u>El arroz paddy no se encuentra identificado y no cuenta con adecuada protección.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: se identificaron las piscinas de almacenamiento de arroz paddy, pero aún falta su completa protección.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) <u>En el momento de la visita no se evidenciaron los registros.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Solo se evidenciaron registros de humedad e impurezas.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.2 ENVASES Y EMBALAJES			
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garantizan la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. (Numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013). <u>Falta ficha técnica de los sacos de fibra.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.3 OPERACIONES DE FABRICACION			
5.3.1	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan protección y conservación del alimento. (numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) <u>Las áreas de proceso no</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621”.

	<u> cuentan con adecuada protección y no protege al alimento de una posible contaminación.</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: se inició protección de todas las áreas del molino, iniciando por la zona de envasado de arroz; aún falta zonas de recepción y secado.</u>		sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. (numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013). <u> No se cuenta con las diferentes áreas independientes y algunas separaciones no son completas.</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: se inició separación de área de envasado.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE			
5.4.1	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. (Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013). <u> Se comparte con trillas, clasificación, almacenamiento de producto terminado y de subproducto harina de arroz y no hay protección al exterior.</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: se inició separación de área de envasado.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (numeral 4 del artículo 19, resolución 2674 de 2013). <u> Arroz blanco en material de empaque plástica pe baja densidad por 900 gramos marca Arroz Gaby, Cumple parcialmente la resolución 5109 de 2005, incumple numerales: 4.2; 5.1.1- 6. Resolución 333 de 2011, incumple: 8.4.2; 8.1; 26.1.5; 26.2.2; 26.2.4; 26.2.10; 29.1</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior. Se espera respuesta a trámite autorización de agotamiento de empaque de acuerdo con radicados no. 2017011166 de fecha 20/01/2017 y 2017053711 de fecha 20/04/2017.
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario (numerales 2 y 3 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013). <u> No se cuentan con la totalidad de la información ni detalles de elaboración para realizarla.</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5. 5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO			
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. (numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013) <u> Es contable y en facturación no se definen los lotes de producción.</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.5.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. (numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013). <u> No cuentan con registros y el área es compartida.</u> <u> OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.5.3	<u> El almacenamiento del producto terminado se realiza en un</u>		NO CUMPLE: Persiste situación



AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

	<u>sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este Propósito. (Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28) El área se comparte con envasado, trilla clasificación y almacenamiento de subproducto harina de arroz.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: se inició separación de área de envasado.</u>	0	sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final (numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013). <u>No cuentan con procedimiento para devoluciones.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE			
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.) y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. (numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013). <u>No cuentan con registros que permitan establecer las condiciones de transporte. Placa XMB 781</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
6.1. SISTEMAS DE CONTROL			
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos (numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). <u>No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Se evidencian manuales y procedimientos en proceso de recolección de información y documentación</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos (numeral 2 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). <u>No cuenta con ficha técnica de materia prima y las de producto terminado no cuenta con criterios de aceptación ni rechazo.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: persiste la situación evidenciada en la visita anterior.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). <u>Cuentan con resultados de análisis de laboratorio para producto terminado y para materia prima. Los del agua son solamente microbiológicos.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Se Realizaron Análisis de Agua Y Además Se Está Implementando Un Plan De Gestión De La Calidad Que Incluye Planes De Muestreo</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.

**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".**

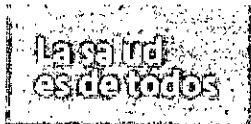
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros (Artículo 22 numeral 2- Artículo 25, Resolución 2674 de 2013). <u>No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos.</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Se evidencia manual y procedimientos de mantenimiento en proceso de recolección de información y documentación</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros (Artículo 25, Resolución 2674 de 2013). <u>No tienen programa ni procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición</u> <u>OBSERVACIONES VISITA 22/12/2016: Se evidencian programa en proceso de recolección de información y documentación.</u>	0	NO CUMPLE: Persiste situación sanitaria evidenciada en la visita anterior.

- A folios 28 al 30 del expediente, reposa acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 18 de julio de 2017, realizada en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, de propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS.
- El 25 de septiembre de 2017, mediante oficio 7302-1127-17 radicado número 17100719, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170. (Folio 35).
- El día 19 de septiembre de 2017 se realizó acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170; dejando consignada la siguiente situación evidenciada: (Folio 37).

DESARROLLO DE LA VISTA (DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA)

Ubicados en el establecimiento en mención fuimos atendidos por el señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS (representante legal), a quien se le puso en conocimiento el objetivo de la visita que es el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad de fecha 20 de febrero de 2017 consistente en DECOMISO (material de empaque y del producto arroz blanco marca Gaby) acto seguido se realizó recorrido por las instalaciones de la planta en donde se evidenció que se está cumpliendo con lo dispuesto en la medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos o servicios impuesta el día 18/07/2017, y se encuentran realizando adecuaciones locativas para solicitar la visita de levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

En lo relacionado con la medida sanitaria de seguridad consistente en el DECOMISO (material de empaque y producto empacado arroz blanco marca Gaby) en donde nos informa que cuentan con aprobación del agotamiento de etiqueta según resolución No 2017034897 de fecha 23 de agosto de 2017, del producto ARROZ BLANCO MARCA GABY, por un término de seis (6) meses. No se realiza toma de muestra de acuerdo al plan nacional subsectorial de vigilancia, por no existir producto terminado por estar acatando la medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos o servicios.



**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".***

Se levanta medida sanitaria de seguridad consistente en DECOMISO (material de empaque que contiene el producto en una cantidad de 604.8 kilogramos de arroz blanco- marca Gaby con lote No L 12 211216 07:54 Y FECHA DE VENCIMIENTO- Vence: 21 dic 2017 y del material de empaque en una cantidad de 63 rollos de etiquetas por 22 kilogramos. para un total de 1.386 kg para envasar arroz blanco marca Gaby por 900 gramos. Razón por la cual se levanta la presente acta de diligencia de inspección, vigilancia y control, en donde se mantiene la medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos o servicios impuesta el 18/07/2017.

Se anexan dos (2) folios de la resolución 2017034697 de 23 de agosto de 2017, firmada por el Director de Técnico de Alimentos y Bebidas.

9. A folios 38, obra acta de fecha 19 de septiembre de 2017, mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida de seguridad consistente en "Decomiso" impuesta al establecimiento de comercio denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, el día 20 de febrero de 2017.
10. El 22 de mayo de 2018, mediante oficio 7302-0450-18 radicado número 20183004536, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170. (Folio 40).
11. El día 16 de mayo de 2018, los profesionales de esta entidad adelantaron el diligenciamiento del Acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, propiedad del señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170; y después de realizar un análisis exhaustivo de las instalaciones verificaron que se adelantaron acciones correctivas y procedieron a emitir concepto sanitario Favorable con Observaciones. (Folios 42 al 52).
12. Adicionalmente el 16 de mayo de 2018, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "EMPAQUE PARA EL PRODUCTO ARROZ BLANCO MARCA ARROZ LORE, PRESENTACION BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS" donde no se evidenciaron incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 53 al 56).
13. De igual manera se llevó a cabo el Protocolo para la Verificación del Cumplimiento del Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o Empacados, al producto "EMPAQUE PARA EL PRODUCTO ARROZ BLANCO MARCA ARROZ LORE, PRESENTACION BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS" donde no se evidenciaron incumplimientos a la Resolución 333 de 2011. (Folios 57 al 61 – Anexo Etiqueta Folios 62 y 63).
14. A folios 64, obra acta de fecha 16 de mayo de 2018, mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida de seguridad impuesta al establecimiento de comercio denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, el día 18 de julio de 2017.

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

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979, Decreto 2106 de 2019 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.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

"(...)

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

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

"(...)"

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

"(...)

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

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

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

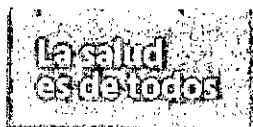
"(...)

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

"(...)"

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



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".**

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

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

b) Al personal manipulador de alimentos,

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

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

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

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

2.4. 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.

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.

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

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

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.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

5. PUERTAS

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.

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

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

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

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

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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



**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".**

jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

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

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

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.

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

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

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

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

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos,

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

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

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

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

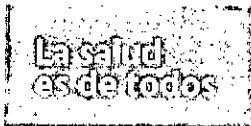
Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos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

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

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

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

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



AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

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.

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.

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

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

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

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

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

(...)

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

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979 modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, en el que se establece:

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

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

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

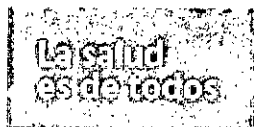
La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, en calidad de propietario del establecimiento denominado ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al:

- I. Procesar, empacar y destinar para el consumo humano productos de molinería tales como "Arroz Blanco Entero, Arroz Partido, Arroz Blanco con Adición de Betacaroteno en Bulto por 50 Kg, Harina de Arroz como Subproducto", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. La planta no cuenta con protección adecuada que o evite el ingreso de polvo ni de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Algunas secciones no cuentan con diseño que facilite las operaciones de limpieza ni desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 17



AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

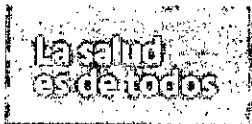
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621"

3. El programa sobre manejo y calidad de agua no se ajusta a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El programa sobre manejo y disposición de los residuos sólidos es general y falta ajustarlo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El programa para el control integrado de plagas con enfoque preventivo no se encuentra ajustado a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidenciaron presencia de algunas aves en área de silos de secado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El programa para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores no se encuentra ajustado a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Los registros sobre inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores se encuentran desactualizados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Los productos utilizados no se encuentran totalmente definidos, ni cuentan con fichas técnicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El sitio es estrecho y no es adecuado. Los lockers se ubican en paso a cocina y no están ventilados ni son de doble compartimiento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con filtro sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Faltan avisos de buenas prácticas higiénicas y de procedimiento de lavado de manos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Falta protección para calzado o calzado adecuado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El plan de capacitación en manipulación de alimentos, no se encuentra ajustado a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Se menciona una capacitación, pero no se cuentan con registros de la misma, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se evidenciaron algunas secciones de piso con deterioro, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Algunas secciones de las paredes no son lisas y algunas con deficiencia de limpieza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".

17. El techo no es de fácil limpieza por su altura y presenta deficiencias de limpieza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
18. La puerta de acceso en parte posterior se encuentra con deficiencias de limpieza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los procedimientos son generales para la materia prima arroz paddy y para el control de la calidad de la materia prima, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
20. El arroz paddy no se encuentra identificado y no cuenta con adecuada protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
21. En el momento de la visita no se evidenciaron los registros para las materias primas e insumos previo a su uso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Falta ficha técnica de los sacos de fibra, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Las áreas de proceso no cuentan con adecuada protección y no protege al alimento de una posible contaminación, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se cuenta con las diferentes áreas independientes y algunas separaciones no son completas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Las operaciones de envasado y embalado se comparte con trillas, clasificación, almacenamiento de producto terminado y de subproducto harina de arroz y no hay protección al exterior, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. El almacenamiento de producto terminado no cuenta con registros y el área es compartida, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El almacenamiento de producto terminado comparte área con envasado, trilla clasificación y almacenamiento de subproducto harina de arroz, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No cuentan con procedimiento para devoluciones, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No cuentan con registros que permitan establecer las condiciones de transporte, incumpliendo lo estipulado en el artículo 29 numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".***

31. No cuenta con ficha técnica de materia prima y las de producto terminado no cuenta con criterios de aceptación ni rechazo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No tienen programa ni procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, incumpliendo lo estipulado en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1, 2.4; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.4; Artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.1; numeral 2 subnumeral 2.1; numeral 3 subnumeral 3.1; numeral 5 subnumeral 5.1; Artículo 13 Parágrafo 1; Artículo 14 numeral 9; Artículo 16 numerales 1, 2, 3; Artículo 17 numeral 1; Artículo 18 numeral 1; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numerales 1, 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numerales 3, 4, 6; Artículo 29 numerales 1, 2, 3.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio contra el señor **PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, en calidad de propietario del establecimiento denominado **ARROZ SAN PEDRO LA FLORESTA**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

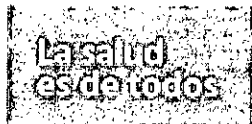
ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos en contra del señor **PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

- I. Procesar, empacar y destinar para el consumo humano productos de molinería tales como "Arroz Blanco Entero, Arroz Partido, Arroz Blanco con Adición de Betacaroteno en Bulto por 50 Kg, Harina de Arroz como Subproducto", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. La planta no cuenta con protección adecuada que o evite el ingreso de polvo ni de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Algunas secciones no cuentan con diseño que facilite las operaciones de limpieza ni desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. El programa sobre manejo y calidad de agua no se ajusta a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621"

4. El programa sobre manejo y disposición de los residuos sólidos es general y falta ajustarlo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. El programa para el control integrado de plagas con enfoque preventivo no se encuentra ajustado a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidenciaron presencia de algunas aves en área de silos de secado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El programa para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores no se encuentra ajustado a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Los registros sobre inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores se encuentran desactualizados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Los productos utilizados no se encuentran totalmente definidos, ni cuentan con fichas técnicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El sitio es estrecho y no es adecuado. Los lockers se ubican en paso a cocina y no están ventilados ni son de doble compartimiento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con filtro sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Faltan avisos de buenas prácticas higiénicas y de procedimiento de lavado de manos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Falta protección para calzado o calzado adecuado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El plan de capacitación en manipulación de alimentos, no se encuentra ajustado a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. Se menciona una capacitación, pero no se cuentan con registros de la misma, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se evidenciaron algunas secciones de piso con deterioro, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Algunas secciones de las paredes no son lisas y algunas con deficiencia de limpieza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El techo no es de fácil limpieza por su altura y presenta deficiencias de limpieza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019015026
(6 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".***

18. La puerta de acceso en parte posterior se encuentra con deficiencias de limpieza, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los procedimientos son generales para la materia prima arroz paddy y para el control de la calidad de la materia prima, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
20. El arroz paddy no se encuentra identificado y no cuenta con adecuada protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
21. En el momento de la visita no se evidenciaron los registros para las materias primas e insumos previo a su uso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Falta ficha técnica de los sacos de fibra, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Las áreas de proceso no cuentan con adecuada protección y no protege al alimento de una posible contaminación, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se cuenta con las diferentes áreas independientes y algunas separaciones no son completas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Las operaciones de envasado y embalado se comparte con trillas, clasificación, almacenamiento de producto terminado y de subproducto harina de arroz y no hay protección al exterior, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. El almacenamiento de producto terminado no cuenta con registros y el área es compartida, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El almacenamiento de producto terminado comparte área con envasado, trilla clasificación y almacenamiento de subproducto harina de arroz, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No cuentan con procedimiento para devoluciones, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No cuentan con registros que permitan establecer las condiciones de transporte, incumpliendo lo estipulado en el artículo 29 numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No cuenta con ficha técnica de materia prima y las de producto terminado no cuenta con criterios de aceptación ni rechazo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019015026

(6 de Diciembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201604621".**

32. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
33. No tienen programa ni procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, incumpliendo lo estipulado en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor **PEDRO CRISANTO PUENTES CARDENAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 7.163.170 y/o apoderado del presente auto, 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.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Isabel Cristina Posada R.