



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001318 De 19 de Septiembre 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. 2019011078
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605164
EN CONTRA DE:	NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ PANADERIA RENACER
FECHA DE EXPEDICIÓN:	10 de septiembre de 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

23 SEP 2019

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE _____, 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. 2019011078 NO procede recurso alguno.

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en 7 folios a doble cara, copia íntegra del Auto N° 2019011078 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605164

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

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



La salud
es de todos



AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201605164 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681 propietario del establecimiento de comercio PANADERIA RENACER, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 708-1454-16, con radicado No. 16124173 de fecha 21 de noviembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PANADERIA RENACER propiedad del señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 16 de noviembre de 2016, funcionarios del Invima, diligenciaron el Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PANADERIA RENACER propiedad del señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681, donde al verificar las condiciones higiénico – sanitarias para la fabricación de productos de panadería, emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 3 al 13).
3. En virtud de la situación sanitaria encontrada en desarrollo de la diligencia practicada el día 16 de noviembre, se hizo necesario aplicar medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO (Folios 14 al 17). Decisión que se fundamentó en los siguientes aspectos:

"(...)

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO

El establecimiento está en un local contiguo a la vivienda de la propietaria, cuyo local es de 10 metros de ancho por 4 metros de largo aproximadamente subdividas en 3 áreas (una área donde se encuentra el área de proceso de elaboración de los productos de panadería compartida con el almacenamiento de materias primas e insumos un área de almacenamiento y despacho de producto terminado compartida con envasado un área hornos donde se realiza adicionalmente el reposo de los panes horneados antes del empaque del producto terminado, el cual tiene acceso directo al baño el acceso al local es a través de el despacho de los productos. La planta cuenta con los siguientes equipos: mezcladora cilindradora horno industrial también se evidenciaron mesas recubiertas en acero inoxidable escalileros o estantería para ubicar las bandejas con pan tanto en el área de proceso como en el área de hornos.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

*Los suscritos funcionarios se hicieron presente en el domicilio referenciado fueron atendidos por el señor SALCEDO CHAVEZ NEVER DAVID, en calidad de Propietario del establecimiento a quien se le entrego el auto comisorio y se le explico el objetivo de la visita.
Al realizar recorrido por las instalaciones se evidencian los siguientes hallazgos:*

Página 1

J

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

1. *Materiales en desuso en alrededores de la Planta. (numeral 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
2. *Ventanas y puertas sin protección que comunica a patio externo (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
3. *Flujo cruzado de áreas, área de empaque y despacho en una sola área la cual está intermedia entre área de preparación y área de hornos (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013).*
4. *Área de hornos no cuenta con separación física de área de baños se comunica de manera directa. (numeral 2.6 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013).*
5. *No existen procedimientos sobre manejo y calidad del agua (numeral 4 del artículo 26: Resolución 2674 de 2013)*
6. *Agua empleada suministrada por el Acueducto Local sin verificación de control diario del cloro residual conforme lo estipula la Resolución 2115 de 2007 (numeral 3.1 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013).*
7. *No Existen procedimientos sobre el control integrado de plagas ni registros. (numeral 3 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013).*
8. *No Existen procedimientos sobre limpieza y desinfección ni registros (numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013).*
9. *El Servicio Sanitario está ubicado con acceso directo a área de Hornos, y no existe área dispuesta para vestier, la ropa de calle de los operarios es dispuesta en diferentes áreas de la planta. (numeral 6.1 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)*
10. *No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante en áreas de elaboración o próximos a éstas. (numeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.)*
11. *Los nueve (9) operarios que se encontraban en las diferentes áreas de la planta no presentaban uniforme de dotación, se encontraban en ropa de calle calzados abiertos, solo 2 tenían protector de cabello, todos contaban con delantales de tela de color claro, (numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013).*
12. *No existe plan de capacitación para año 2016 (artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*
13. *Techo de área de preparación con deficiente limpieza, (numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*
14. *El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del alimento operarios sin dotación de uniforme trabajando con calzados abiertos (numeral 1 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013)*
15. *Las Áreas son compartidas para almacenamiento de materias primas y proceso, empaque y despacho de productos. (numeral 1 del artículo 20 Resolución 2674 de 2013).*
16. *El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento, el área es exclusiva para este fin. Área de envasado compartida con almacenamiento de producto terminado la cual se encuentra intermedia del área de proceso y de horneado (numeral 1 del artículo 19. Resolución 2674 de 2013)*
17. *No rotulan conforme lo estipula la Resolución 5109 de 2005 y numeral. 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013).*
18. *No cuentan con Notificación Sanitaria para sus productos conforme lo estipula el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.*

Toda la situación sanitaria del establecimiento quedó descrita en el acta INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS Código: IVC-INS-FM008, de fecha 16 de Noviembre de 2016, el Concepto Sanitario Emitido es Desfavorable.

(...)"

4. Posteriormente, mediante oficio No. 708-1058-17 con radicado No.17100671 del 25 de septiembre de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo territorial Costa Caribe 2, remitió con destino al proceso, copia de diligencias adelantadas en el establecimiento PANADERIA RENACER (Folio 15)

Página 2

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
Autoridad Nacional de Vigilancia Alimentaria y Sanitaria



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

6. En esta oportunidad se allega, copia del acta de visita- diligencia de inspección, vigilancia y control, llevada a cabo el día 20 de septiembre de 2017 en el establecimiento PANADERIA RENACER propiedad del señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente.

En desarrollo de la visita, se describió la siguiente situación sanitaria:

"Los suscritos funcionarios del Invima se hicieron presentes en el establecimiento en mención, quien nos atiende la visita el señor propietario Never David Salcedo a quien se le entrega el oficio comisorio y se le socializa el objetivo de la visita. Quien atiende la diligencia nos informa que actualmente tienen suspendidas las actividades de producción desde la aplicación de la medida sanitaria de seguridad y se encuentra realizando actividades de adecuación en las instalaciones y separación de la áreas de la planta. Esto se pudo corroborar durante el recorrido por las instalaciones en el cual se observan trabajos en obras civiles en las diferentes zonas de la planta, no se evidencio materias primas ni producto terminado. Por otra parte el señor Never David Salcedo nos informa que ya realizaron el trámite de la notificación sanitaria y poseen la resolución de dicho documento con número NSA-003151-2017. Se le informa al señor propietario del establecimiento que una vez realice todas las adecuaciones y subsane las causales que motivaron la medida sanitaria de seguridad informe a la oficina del grupo de trabajo territorio costa caribe 2- INVIMA al correo electrónico gttcostacaribe2@invima.gov.co, teléfono 7822127 para la solicitud del levantamiento de la medida sanitaria de seguridad."

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 y de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

(...)

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.*

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 el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, rediseñó el 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:

Página 3

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS



La salud
es de todos

MINISTERIO DE SALUD

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

(...)

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."

La Resolución 2674 de 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece lo siguiente:

(...)

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

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

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

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.

(...)



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

(...)

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

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

(...)

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

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

(...)

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

(...)

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

Página 5

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invlma.gov.co

invima



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

(...)

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.

(...)

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

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

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

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

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

(...)

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



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

(...)

ARTÍCULO 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.

(...)

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

(...)

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.

(...)

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

(...)

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

(...)



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164**

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

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

(...)

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

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

(...)

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. *<Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.*

(...)

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, podrá imponerse al investigado alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 – artículo 577, el cual señala:

"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*
- e. *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

Página 8



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

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

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

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

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

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

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

Debe tenerse en cuenta, que el señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681 propietario del establecimiento de comercio PANADERIA RENACER desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de panadería, de tal modo que involucra un alimento de BAJO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 7 Categoría 7.1.

De igual forma y de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681 propietario del establecimiento de comercio PANADERIA RENACER presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo productos de panadería tales como, tortas, ponqués, galletas y panes sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:

1. Se observaron materiales en desuso en alrededores de la Planta. Contrariando lo previsto en el numeral 1 subnumeral 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

Página 9



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

2. Las ventanas y puertas no cuentan con protección y comunican con el patio externo. Contrariando lo previsto en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidenció flujo cruzado de áreas, área de empaque y despacho en una sola área la cual está intermedia entre área de preparación y área de hornos, vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
4. El área de hornos se comunica de manera directa con el área de baños. Contrariando lo previsto en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
5. No existen procedimientos sobre manejo y calidad del agua, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
6. El agua empleada es suministrada por el Acueducto Local sin verificación de control diario del cloro residual conforme lo estipula la Resolución 2115 de 2007, vulnerando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No existen procedimientos sobre el control integrado de plagas ni registros, contrariando lo previsto en el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
8. La planta no cuenta con procedimientos sobre limpieza y desinfección ni registros de estas actividades, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.
9. El servicio sanitario está ubicado con acceso directo a área de hornos, y no existe área dispuesta para vestier, la ropa de calle de los operarios es dispuesta en diferentes áreas de la planta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
10. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante en áreas de elaboración o próximos a éstas. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
11. Los operarios que se encontraban en diferentes áreas de la planta no presentaban uniforme de dotación, se encontraban en ropa de calle calzado abierto, solo 2 tenían protector de cabello, todos contaban con delantales de tela de color claro, Vulnerando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
12. La planta no cuenta con plan de capacitación para año 2016, contrariando lo previsto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El techo de área de preparación se observó con deficiente limpieza, vulnerando lo previsto en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
14. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013.
15. Las áreas son compartidas para almacenamiento de materias primas y proceso, empaque y despacho de productos. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 20 Resolución 2674 de 2013.
16. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento, el área es exclusiva para este fin. Área de envasado compartida con almacenamiento de producto terminado la cual se encuentra intermedia del área de proceso y de horneado, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164

17. Los productos terminados no se rotulan conforme lo estipulan las normas aplicables, vulnerando lo establecido en el numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.

II. Fabricar y empacar productos de panadería sin contar con la respectiva notificación sanitaria, vulnerando lo previsto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3; numeral 2 subnumeral 2.1, 2.3; numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3; Artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.1; Artículo 13; Artículo 14 numerales 2, 9; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 19 numerales 1 y 4; Artículo 20 numeral 1; Artículo 26 numerales 1, 3, 4; Artículo 37.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681 propietario del establecimiento de comercio PANADERIA RENACER, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos en contra del señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681 propietario del establecimiento de comercio PANADERIA RENACER, por presuntamente transgredir la normatividad sanitaria al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo productos de panadería tales como, tortas, ponqués, galletas y panes sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
 1. Se observaron materiales en desuso en alrededores de la Planta. Contrariando lo previsto en el numeral 1 subnumeral 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 2. Las ventanas y puertas no cuentan con protección y comunican con el patio externo. Contrariando lo previsto en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidenció flujo cruzado de áreas, área de empaque y despacho en una sola área la cual está intermedia entre área de preparación y área de hornos, vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
 4. El área de hornos se comunica de manera directa con el área de baños. Contrariando lo previsto en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 5. No existen procedimientos sobre manejo y calidad del agua, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

Página 11

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164**

6. El agua empleada es suministrada por el Acueducto Local sin verificación de control diario del cloro residual conforme lo estipula la Resolución 2115 de 2007, vulnerando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No existen procedimientos sobre el control integrado de plagas ni registros, contrariando lo previsto en el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
8. La planta no cuenta con procedimientos sobre limpieza y desinfección ni registros de estas actividades, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.
9. El servicio sanitario está ubicado con acceso directo a área de hornos, y no existe área dispuesta para vestier, la ropa de calle de los operarios es dispuesta en diferentes áreas de la planta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
10. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante en áreas de elaboración o próximos a éstas. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.
11. Los operarios que se encontraban en diferentes áreas de la planta no presentaban uniforme de dotación, se encontraban en ropa de calle calzado abierto, solo 2 tenían protector de cabello, todos contaban con delantales de tela de color claro, Vulnerando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
12. La planta no cuenta con plan de capacitación para año 2016, contrariando lo previsto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El techo de área de preparación se observó con deficiente limpieza, vulnerando lo previsto en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
14. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013.
15. Las áreas son compartidas para almacenamiento de materias primas y proceso, empaque y despacho de productos. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 20 Resolución 2674 de 2013.
16. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento, el área es exclusiva para este fin. Área de envasado compartida con almacenamiento de producto terminado la cual se encuentra intermedia del área de proceso y de horneado, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
17. Los productos terminados no se rotulan conforme lo estipulan las normas aplicables, vulnerando lo establecido en el numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.

II. Fabricar y empaclar productos de panadería sin contar con la respectiva notificación sanitaria, vulnerando lo previsto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor NEVER DAVID SALCEDO CHAVEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 73.238.681 propietario del establecimiento de comercio PANADERIA RENACER, y/o a su apoderado o autorizado del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.



La salud
es de todos

Minisalud

**AUTO No. 2019011078
(10 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605164**

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

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

f Proyecto: Fabiola Garzón