



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000792 De 22 de Mayo 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. 2019005207
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605239
EN CONTRA DE:	EFRAIN TORO VALENCIA – ALIMENTOS TORTA REGIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	13 DE MAYO DEL 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 **28 MAYO 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. 2019005207 NO procede recurso alguno.

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (4) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019005207 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605239.

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

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

Proyectó y Digitó: Alexandra Bonilla Guarín



AUTO No. 2019005207

(13 de Mayo de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239.”***

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor EFRAIN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471, en calidad de propietario del establecimiento de comercio ALIMENTOS TORTA REGIA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 01 de noviembre del 2016, mediante oficio 706-1936-16 radicado con el número 16116097, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio ALIMENTOS TORTA REGIA, propiedad del señor EFRAÍN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471 (folio 1).
2. A folios 3 y 4 del expediente, se visualiza Análisis fisicoquímico del producto “Torta redonda con sabor a vainilla veteado de caramelo: Marca Torta Regia”, con lote 180701, fecha de vencimiento 07/08/16 y registro sanitario RSAV11122413, realizado por el laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas – INVIMA, arrojando como resultado *“Fisicoquímicamente rechazado por excedencia de conservantes en tortas (ácido sorbico – ácido benzoico), ya que la sumatoria de los dos conservantes, excede los parámetros establecidos por la Resolución 4125 de 1991”*.
3. Los días 26 y 27 de octubre del 2016, funcionarios del Invima realizaron acta de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, en las instalaciones del establecimiento de comercio Alimentos Torta Regia, de propiedad del señor Efraín Toro Valencia, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471, quienes procedieron a notificar los resultados de laboratorio rechazados por exceso de conservantes en tortas y a revisar las condiciones higiénico – sanitarias del establecimiento, emitiendo concepto sanitario favorable con observaciones (folios 5 al 10).
4. Adicionalmente, en la visita del 26 y 27 de octubre del 2016 los profesionales del INVIMA, verificaron el cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 en el rotulado del producto *“Torta redonda con sabor vainilla marca torta regia polipropileno biorientado peso 1100 g”*, tal y como se evidencia en acta de Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, visible a folios 11 y 12 de expediente.
5. El 26 de Octubre de 2016, los profesionales de esta Entidad, procedieron aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en: *“Congelación de 23.1K de torta regia LOTE: 271002 VENCE 16.1116 con RSAV11122413”*, tal y como consta en acta visible a folios 13 y 14, en la cual se dejó constancia de la siguiente situación sanitaria:

“(…)”

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Se realiza visita de inspección al establecimiento y se emite concepto favorable con observaciones para realizar las actividades de fabricación de galletas y tortas.

Se notifican resultados de laboratorio rechazados por EXCESO DE CONSERVANTES EN TORTAS, radicado Invima 16098704 del 2016/09/16 referentes a la muestra radicado No. 20163124, lote 1807016 que arrojó resultado de 158.56 mg/Kg para ácido benzoico, 1976,15 mg/kg para ácido sorbico y 2134.78 mg/kg para la suma de los dos conservantes que excede los 1250 mg/kg establecidos en la resolución 4125 de 1991. Se verifica la adición de conservante

Página 1



AUTO No. 2019005207

(13 de Mayo de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."**

*encontrando que la fábrica únicamente emplea el conservante ácido sorbico que según la ficha técnica tiene una pureza del 99.1%, se verifican por cálculos y por pesajes las cantidades establecidas sobre la adición del conservante encontrando que esta es de 3118 mg/kg (ppm) excediendo las 1000ppm establecidas en la resolución 4125 de 1991. Por lo descrito se realiza toma de muestras del producto TORTA MARCA REGIALOTE: 271002 VENCE 16.1116 con RSAV11122413 que se remite al laboratorio Invima para evaluación del contenido de conservantes y se aplica Medida Sanitaria de congelación del producto 21 paquetes para un peso total de **23.1kg** que se dejan embaladas y selladas en 3 canastillas.*

(...)"

6. A folio 15 del expediente, obra formato anexo acta de congelamiento, diligenciada el 26 de Octubre de 2016, llevada a cabo en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIMENTOS TORTA REGIA propiedad del señor EFRAIN TORO VALENCIA identificado con cédula de ciudadanía No. 16.663.471.
7. Posteriormente, el día 15 de noviembre del 2016 mediante oficio 706-2042-16 radicado con el número 16121748, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de COMERCIO ALIMENTOS TORTA REGIA, de propiedad del señor EFRAÍN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471 (folio 17).
8. De los documentos remitidos mediante oficio 712-1303-16, obra a folios 19 al 21, Acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 10 de noviembre del 2016, aplicada por funcionarios del INVIMA al establecimiento del investigado, consistente en: "Desnaturalización de 23.1 Kg de torta regia LOTE: 271002 VENCE 16.1116 con RSAV11122413", en atención a exámenes de laboratorio rechazado por exceso de conservantes en tortas, con relación a la toma de muestras tomadas en visita del 26 y 27 de octubre del 2016.

" (...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA)

*En visita del 27 de Octubre de 2016 se notifican resultados de laboratorio rechazados por EXCESO DE CONSERVANTES EN TORTAS, radicado Invima 16098704 del 2016/09/16 referentes a las muestras radicado No. 20163124, lote 1807016 que arrojo resultado de 158.56 mg/Kg para ácido benzoico, 1976, 15 mg/kg para ácido sorbico y 21.34.78mg/kg para la suma de los dos conservantes que excede los 1250 mg/kg establecidos en la resolución 4125 de 1991. Por lo descrito se realizó toma de muestra del producto TORTA MARCA REGIA LOTE: 271002 VENCE 16.1116 con RSAV11122413 que se remite al laboratorio Invima para evaluación del contenido de conservantes y se aplica medida sanitaria de congelación de producto 21 paquetes para un peso total de **23.1kg** que se dejan embaladas y selladas en 3 canastillas.*

El producto congelado fue analizado por el laboratorio Invima según informe radicación 20165584 en donde se rechaza el producto por resultado de 181 Mg/Kg para ácido benzoico, 2162 mg/kg para ácido sorbido y 2343 mg/kg para la suma de los dos conservantes que excede los 1250 mg/Kg establecidos en la resolución 4125 de 1991; el establecimiento refiere haber enviado a análisis la contra muestra del interesado, sin embargo aún no cuenta con dicho resultado. Así las cosas, se procede a la aplicación de la medida sanitaria de DESNATURALIZACION establecida en el artículo 576 de la ley 9 de 1979.

(...)"



AUTO No. 2019005207
(13 de Mayo de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."**

9. El día 10 de Noviembre de 2016, funcionarios del instituto diligenciaron el formato anexo a destrucción, para el producto denominado: "Torta redonda con sabor a vainilla marca torta regia" por los resultados emitidos por el Laboratorio del INVIMA (Folios 22 y 23).
10. A folio 24 del expediente, obra resultados Análisis fisicoquímico del producto "Torta Regia", con lote 271012, fecha de vencimiento 16.11.16 y registro sanitario RSAV11122413, realizado por el laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas – INVIMA, arrojando como resultado *"Fisicoquímicamente rechazado por excedencia de conservantes en tortas (ácido sorbico – ácido benzoico), ya que la sumatoria de los dos conservantes, excede los parámetros establecidos por la Resolución 4125 de 1991"*.

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 a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 4125 de 1991 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.*

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 24º. 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.*

"(...)



GOBIERNO DEL PERÚ

AUTO No. 2019005207

(13 de Mayo de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."**

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:

" (...)

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.

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 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:



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005207

(13 de Mayo de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."**

(...)

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.

4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

(...)

Artículo 51. Inspección, Vigilancia y Control. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

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.

(...)"

La Resolución 4125 de 1991 "Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos" establece:

" (...)

Artículo 1o. Denominanse CONSERVANTES las sustancias o mezclas de sustancias que impiden o retardan el proceso biológico de alteración, producido en los alimentos por los microorganismos o las enzimas.

Artículo 2o. Para efectos de la presente resolución se permite la utilización de los siguientes conservantes en los productos alimenticios en las cantidades máximas siguientes:

Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio	1.000 mg/kg
Ácido propiónico y sus sales de calcio, potasio y sodio hasta	3.000 mg/kg
Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio hasta	1.000 mg/kg
Ascorbato de calcio	1.000 mg/kg
Dióxido de azufre y sus sales, bisulfito, metabisulfito y sulfito de calcio, potasio y sodio hasta	1.500 mg/kg
Hexametileno tetramina	600 mg/kg
Nisina	12.5 mg/kg
Nitratos de potasio y sodio hasta	500 mg/kg
Nitritos de potasio y sodio hasta	200 mg/kg
Parahidroxibenzoatos de etilo, metilo y propilo	1.000 mg/kg

Parágrafo.- Cuando se mezcle ácido benzoico y ácido sórbico la suma de ellos no puede exceder de 1.250 mg/kg.

J



AUTO No. 2019005207

(13 de Mayo de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."**

(...)"

Por otro lado, encontramos la Resolución 719 de 2015, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

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

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

(...)"

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

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

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

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

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán ser sujeto de las siguientes sanciones:

Ley 9° de 1979:

"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;



La salud
es de todos

AUTO No. 2019005207

(13 de Mayo de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."**

- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Ha de tenerse en cuenta, que el señor EFRAIN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de panadería, actividad que involucra un alimento de bajo riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 7 categoría 7.1 subcategoría 7.1.3.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor EFRAIN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471, en calidad de propietario del establecimiento de comercio ALIMENTOS TORTA REGIA; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

1. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "Torta redonda con sabor a vainilla veteado de caramelo: Marca Torta Regia", con lote 180701, fecha de vencimiento 07/08/16 y registro sanitario RSAV11122413, sin contar con las condiciones fisicoquímicas requeridas, toda vez que la muestra es rechazada por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sorbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 2 parágrafo de la Resolución 4125 de 1995 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 del 2013.
2. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "Torta Regia", con lote 271012, fecha de vencimiento 16.1116 y registro sanitario RSAV11122413, sin contar con las condiciones fisicoquímicas requeridas, toda vez que la muestra es rechazada por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sorbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 2 parágrafo de la Resolución 4125 de 1995 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 del 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013

Artículo 21 y 22 numerales 3 y 4.

Resolución 4125 de 1995

Artículo 2 parágrafo.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor EFRAIN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471, en calidad de propietario del establecimiento de comercio ALIMENTOS TORTA REGIA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos en contra del señor EFRAIN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.663.471, en calidad de propietario del establecimiento de comercio ALIMENTOS TORTA REGIA, presuntamente por infringir las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:



Declaración

AUTO No. 2019005207
(13 de Mayo de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605239."

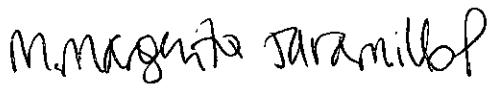
1. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "*Torta redonda con sabor a vainilla veteado de caramelo: Marca Torta Regia*", con lote 180701, fecha de vencimiento 07/08/16 y registro sanitario RSAV11122413, sin contar con las condiciones fisicoquímicas requeridas, toda vez que la muestra es rechazada por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sorbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 2 parágrafo de la Resolución 4125 de 1995 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 del 2013.
2. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "*Torta Regia*", con lote 271012, fecha de vencimiento 16.11.16 y registro sanitario RSAV11122413, sin contar con las condiciones fisicoquímicas requeridas, toda vez que la muestra es rechazada por excedencia de conservante, ya que la sumatoria del ácido sorbico y ácido benzoico, excede los parámetros establecidos por la norma sanitaria, contraviniendo lo dispuesto en el artículo 2 parágrafo de la Resolución 4125 de 1995 en concordancia con el artículo 21 y 22 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 del 2013.

ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor EFRAIN TORO VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16663471 y/o su 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 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 acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO.- Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

 Proyectó: Alexandra Bonilla G.
 Preparó: Ana Maria Riaño Sanchez
 Revisó: Fabiola Garzon M.