



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001639 De 25 de Noviembre de 2019

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

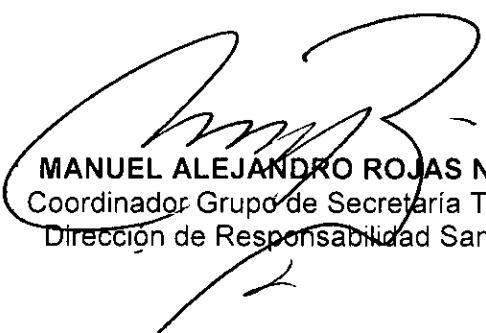
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019014110
PROCESO SANCIONATORIO	201605482
EN CONTRA DE:	WILMER PINILLA BUITRAGO – PRODUCTOS PUENTE REAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	15 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **27 NOV. 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. 2019014110 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (5) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019014110 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605482.

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

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

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos y Bebidas

Oficina Principal:
Administrativo:
www.invima.gov.co


Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



Alm...

AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

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. 201605482 en contra del señor WILMER PINILLA BUITRAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 13.617.332, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 01 de febrero de 2017 mediante oficio 709-0073-17 radicado con el número 17010866, 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 del establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL propiedad del señor WILMER PINILLA BUITRAGO, para su conocimiento y fines pertinentes, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 3 al 11 del expediente se encuentra Acta de Control sanitario, llevado a cabo el día 24 de enero de 2017 en las instalaciones del establecimiento PRODUCTOS PUENTE REAL de propiedad del señor WILMER PINILLA BUITRAGO donde una vez verificadas las condiciones higiénico, sanitarias para la tostón, molienda, empaque y comercialización de café, por parte de profesionales del INVIMA, se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. En virtud de la situación sanitaria verificada y motivo del concepto sanitario desfavorable, fue procedente imponer la medida sanitaria de seguridad consistente en "suspensión total de trabajos o servicios" (Folios 12 al 15). Decisión que se motivó en el presunto incumpliendo de los siguientes aspectos:

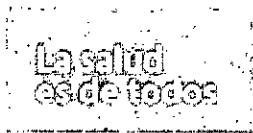
"(...)

Se desarrolló la visita en el establecimiento teniendo en cuenta el seguimiento a la visita realizada el 10 de junio de 2016 para verificar el cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, diligenciándose el Formato Acta de Control Sanitario a Fábricas de Alimentos con fecha 24 de Enero de 2017 en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE toda vez que se evidenciaron incumplimientos reiterativos a la Resolución 2674 de 2013, por dichos incumplimientos, es decir que aún se mantiene la misma situación sanitaria de la visita anterior, se procedió a aplicar medida sanitaria de seguridad, Los INCUMPLIMIENTOS ; se relacionan así:

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 y animales domésticos u otros contaminantes. (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES: La puerta presenta entreluz inferior y permanece abierta.***

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). **OBSERVACIONES: Se hace control pero no se tienen registros diarios.***

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) **OBSERVACIONES: Se realiza la actividad pero no se tienen registros actualizados.***



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

2.6.3* La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas exclusivos para este propósito. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES: El lavamanos está ubicado en el área de proceso pero no es de accionamiento no manual.**

4.2.7* Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). (numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES: Se realizan pero no se registran.**

5.3.2* Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. Pu/morales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES: Solo se realizan controles de tiempo en el tostado.**

5.3.3* Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. (numerales 4 y 5 del artículo 18 Resolución 2674 de 2018) **OBSERVACIONES: Se realizan de manera secuencial pero no están validadas para las condiciones del proceso.**

6.1.3* Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). **OBSERVACIONES: Cuentan con análisis de agua.**

De otra parte, **como nueva situación sanitaria se evidencio lo siguiente:**

1.6* Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizados como dormitorio. (numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES: El área en donde se realiza el proceso productivo, se comunica con la vivienda, no existe separación adecuada de la vivienda familiar.**

No se diligenció Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados por cuanto no disponía de material de empaque en la fábrica.

(...)"

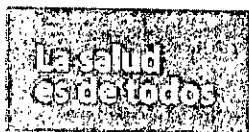
4. Mediante oficio No. 7302-1019-18 radicado con No. 20183010719, el Coordinador del Grupo de Trabajo Centro Oriente 1, remitió a esta Dirección, las nuevas diligencias realizadas en el establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL, propiedad del señor WILMER PINILLA BUITRAGO (Folio 16).
5. Dentro de la documentación remitida, se aprecia el acta del 23 de octubre de 2018 (Folios 17 a doble cara), en donde se señala la siguiente descripción de la situación sanitaria encontrada:

"(...)"

Fuimos atendidos por el señor Wilmer, quien nos manifiesta que ha realizado adecuaciones, y ajustes dejados como exigencias en la medida sanitaria de seguridad impuesta el día 24/01/2017. Acto seguido, en compañía del señor Pinilla Buitrago, realizamos recorrido por las instalaciones, de la parte documental se pudo constatar que no se ha dado total cumplimiento a lo dispuesto en la medida de seguridad en mención.

Razón por la cual no se realiza el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos o servicios en las diferentes presentaciones con marca café Dorado Real, de acuerdo a la solicitud según radicado No. 20181190060 de fecha 18/09/2019. Se mantiene medida la medida sanitaria de seguridad.

(...)"



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**
PROCESO No. 201605482

6. Posteriormente, mediante oficio 7302-0667-18 con radicado No.20183006498 del 16 de julio de 2018, el coordinador del grupo de trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió con destino al proceso, copia de las actas suscritas en el establecimiento PINILLA BUITRAGO WILMER-PRODUCTO PUENTE REAL. (Folio 18).
7. A folio 19 del expediente, se observa Acta de diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 7 de junio de 2018 realizada por funcionarios del Invima, en las instalaciones del establecimiento Productos puente Real describiendo en desarrollo de la visita la siguiente situación sanitaria:

"(...)

- *Manifiesta quien atiende la visita que actualmente no se encuentra produciendo, que acta la medida sanitaria de seguridad impuesta el 24/01/2017. Y que actualmente se encuentra adelantado adecuaciones locativas para solicitar levantamiento de la medida.*
- *Se realiza recorrido por las instalaciones, donde se evidencia que no hay materias, productos en proceso, producto terminado, material de empaque ni operarios.*
- *No se emite nuevo concepto sanitario, no se dejan nuevas exigencias, se recomienda mantener como ACTIVO en el censo.*

(...)"

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

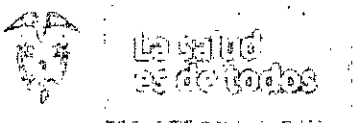
Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del **Decreto 1290 de 1994**, así:

"(...)

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:



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

"(...)

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

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

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

"(...)

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

Ahora bien, teniendo en la **Resolución 2674 de 2013** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

"(...)

ARTÍCULO 1o. 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 2o. 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, 917y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan

"(...)

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



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

(...)

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.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

(...)

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

(...)

6.3. 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:

(...)

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.

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

(...)

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

(...)

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



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

(...)

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

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

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

(...)

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4°C +/- 2°C según sea el caso.

(...)

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.

(...)



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

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.

(...)

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

(...)"

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

"(...)

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

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

(...)

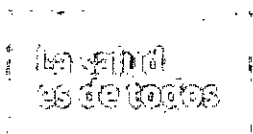
Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 de 2011 establece:

"(...)

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

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

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

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 de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, en el que se establece:

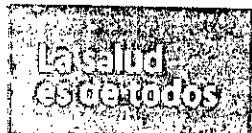
***"Artículo 577°.-** Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

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

Debe tenerse en cuenta, que el establecimiento de comercio propiedad del investigado, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de café tostado y molido, de tal modo que involucra un alimento de MEDIO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, grupo 3 – 3.4.1.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor WILMER PINILLA BUITRAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 13.617.332, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al procesar y empacar el producto alimenticio café tostado y molido, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 24 de enero de 2017, especialmente porque:

1. La edificación no está diseñada ni mantenida de manera que proteja los ambientes de producción ni y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes ya que, la puerta presenta entreluz inferior y permanece abierta. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 y en el numeral 5 subnumerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se realiza control (cloro residual) sobre el agua utilizada en la planta pero no se registran diariamente, vulnerando el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies utensilios manipuladores pero no se tienen registros actualizados, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y dicho lavamanos está ubicado en el área de proceso vulnerando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

5. Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición, sin embargo no se cuenta con registros de esta actividad, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
6. No se realizan todos los controles en las etapas críticas del proceso, ya que solo realizan controles de tiempo en el tostado, vulnerando lo previsto en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
7. Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua pero no están validadas para las condiciones del proceso. Vulnerando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2018.
8. Las áreas de la fábrica no están total y adecuadamente separadas de cualquier tipo de vivienda, ya que el área en donde se realiza el proceso productivo, se comunica con la vivienda familiar. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.6 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.6, numeral 3 sub numeral 3.1, numeral 6 sub numeral 6.3; Artículo 7 numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2; Artículo 10 numeral 3; Artículo 18 numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 26 numerales 1 y 4.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor WILMER PINILLA BUITRAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 13.617.332, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra del señor WILMER PINILLA BUITRAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 13.617.332, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al procesar y empacar el producto alimenticio café tostado y molido, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 24 de enero de 2017, especialmente porque:

1. La edificación no está diseñada ni mantenida de manera que proteja los ambientes de producción ni y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes ya que, la puerta presenta entreluz inferior y permanece abierta. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 y en el numeral 5 subnumerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se realiza control (cloro residual) sobre el agua utilizada en la planta pero no se registran diariamente, vulnerando el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019014110
(15 de Noviembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605482

3. Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies utensilios manipuladores pero no se tienen registros actualizados, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual y dicho lavamanos está ubicado en el área de proceso vulnerando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición, sin embargo no se cuenta con registros de esta actividad, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
6. No se realizan todos los controles en las etapas críticas del proceso, ya que solo realizan controles de tiempo en el tostado, vulnerando lo previsto en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
7. Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua pero no están validadas para las condiciones del proceso. Vulnerando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2018.
8. Las áreas de la fábrica no están total y adecuadamente separadas de cualquier tipo de vivienda, ya que el área en donde se realiza el proceso productivo, se comunica con la vivienda familiar. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.6 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.

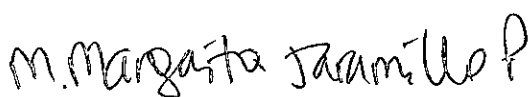
ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor WILMER PINILLA BUITRAGO identificado con cédula de ciudadanía No. 13.617.332, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS PUENTE REAL, y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE



MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Fabiola Garzón M.