



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001737 De 9 de Diciembre 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:

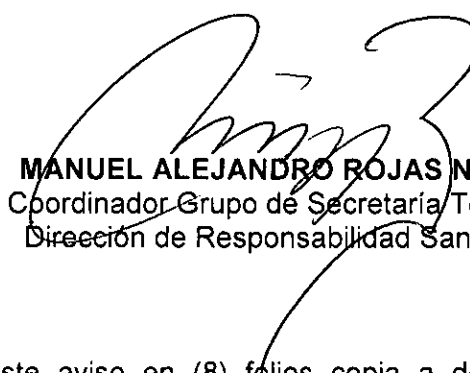
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019014719
PROCESO SANCIONATORIO	201605521
EN CONTRA DE:	HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR – AREPAS W&R A LA BRASA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	02 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE ~~30 DIC. 2019~~, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.

Contra el auto No. 2019014719 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019014719 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605521.

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, propietaria del establecimiento de comercio AREPAS W&R A LA BRASA teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 704-0543-17 bajo el radicado No.17018854 del 20 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863 para los conocimientos y fines pertinentes (Folio 1).
2. Dentro de la documentación remitida, se aprecia del folio 7 a 11 del expediente se aprecia el Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el 14 de febrero de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, dentro de la cual 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 a la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS W&R A LA BRASA, propiedad de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en la **"SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA PLANTA DE PROCESO Y DESTRUCCIÓN DE 97 KG DE MATERIAL DE EMPAQUE DE AREPAS W&R A LA BRASA"**, según acta de fecha del 14 de febrero de 2017, (folio 12 a 14 y anexo de destrucción Folio 15) de acuerdo a la situación sanitaria que se describe a continuación:

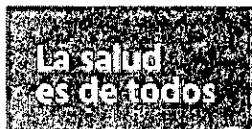
"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Al arribar a la dirección en mención se evidencia:

1. *Que el baño no cuenta con dotación (papel higiénico, caneca con tapa, sistema de secado de manos etc), incumple numeral 6.2 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*
2. *Se utiliza una poceta de lavado de utensilios con doble propósito ubicado en área de proceso, allí se lavan las manos y los utensilios. Incumple numeral 6.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*
3. *Se evidenciaron entre luces en techo (tejas) en ventana sobre el área de mezaninie, en parte superior de la puerta. Incumpliendo el numeral 2.1, artículo 6, numeral 4.2 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.*
4. *Las lámparas no cuentan con protección. Incumple numeral 7.3 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.*
5. *No se cuenta con certificación medica de los empleados, no hay plan de capacitación continuo y permanente en Buenas prácticas de manufactura. Incumple numeral 1 Artículo 11 y Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.*
6. *Los operarios solamente usan una cofia y el otro gorro y tapabocas, no tienen uniforme (usan ropa y calzado de calle) y joyas. Incumple el Artículo 14 numerales 2 y 8 de la Resolución 2674 de 2013.*

Página 1



AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

- Página 2



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

7. Del folio 31 a 32 se evidencia el acta del 29 de marzo de 2017 contentiva del protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AREPAS W&R A LA BRASA", en donde no se dejaron consignados incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005.
8. Así mismo, se encuentra el acta del 29 de marzo de 2017, contentiva del LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LAPLANTA ED PROCESO, motivada en el cumplimiento de las exigencias que dieron origen a su aplicación el día 14 de febrero de 2017. (Folio 33 a 34).

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 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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

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

"(...)

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

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

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

"(...)

Artículo 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.*

Página 3



MINISTERIO DEL PODER
JUDICIAL

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

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 3o. DEFINICIONES. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

(...)

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO N.º. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO N.º. 201605521

promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

(...)

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:

(...)

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:

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

(...)

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

7. ILUMINACIÓN

(...)

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

(...)

ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

(...)

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

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

(...)

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

(...)

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.

(...)

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

(...)

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos

(...)

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.

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.

(...)

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con



MINISTERIO DE SALUD

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

(...)

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.

(...)

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

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

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

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

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

(...)

ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

(...)

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

(...)

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*



AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

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.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el Invima definirá los procedimientos correspondientes.

(...)

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.

(...)"

Por su parte la **Resolución 5109 del 2005** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.", establece:

" (...)

Artículo 1º. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo. **Parágrafo.** Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521**

Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

(...)

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;
- d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: "INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA".

(...)

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

(...)

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR"

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

(...)

5.7 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

(...)

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

(...)

Finalmente, 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 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."

Página 11



MINISTERIO DE SALUD

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

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, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019 el cual establece lo siguiente:

"(...)

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

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

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

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

Ha de tenerse en cuenta, que la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, propietaria del establecimiento W&R A LA BRASA, desarrolla una actividad relacionada con la producción y comercialización de AREPAS DE MAIZ lo cual involucra un alimento considerado de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 6 – 6.7

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, propietario del establecimiento AREPAS W&R A LA BRASA presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y rotular el producto "AREPAS CON LA MRCA W&R" en diferentes variedades sin contar con registro sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento, Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015), en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar, empacar y rotular el producto "AREPAS DE MAIZ", sin garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del día 14 de febrero de 2017, especialmente porque:
 - 1. El baño no cuenta con dotación como, papel higiénico, caneca con tapa, sistema de secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

2. La poceta ubicada en el área de proceso es utilizada con doble propósito ya que allí se lavan las manos y los utensilios, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidenciaron entre luces en techo (tejas), sin protección en ventana sobre el área del mezaninie, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Las lámparas no cuentan con protección, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con certificación medica que acredite la aptitud medicade los empleados, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente en buenas prácticas de manufactura, contrariando lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los operarios solamente usan una cofia y el otro gorro y tapabocas, no tienen uniforme (usan ropa y calzado de calle), contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013
8. Se evidenciaron operarios con joyas, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El establecimiento no suministra dotación a los visitantes, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No hay área específica para materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 7 y 8 y el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia polvo y deficientes condiciones de limpieza en las áreas de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El establecimiento no lleva controles, ni físicos, ni químicos, ni organolépticos del proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El empaque del producto no se realiza en un área exclusiva para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No lleva registros de elaboración, procesamiento y producción de los productos, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no lleva especificaciones sobre materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con plan de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No presenta plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

III. Empacar y rotular el producto "AREPAS W&R A LA BRASA EN BOLSA PLASTICA", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:

1. El empaque del producto no declara lista de ingredientes, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. El empaque del producto no declara contenido Neto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.



Despacho

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

3. El empaque del producto no declara la expresión "FABRICADO POR", contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. El empaque del producto no declara instrucciones para conservación o fecha de vencimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 5.6 sub numeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No presenta instrucciones para el uso, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No declara la adición en la función del ácido sórbico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 sub numeral 5.2 sub numeral 5.2.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1, 6.3; Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2; numeral 7 sub numeral 7.3; Artículo 11 numeral 1; Artículo 12 y 13; Artículo 14 numeral 2, 8 y 14; Artículo 16 numeral 7 y 8; Artículo 18 numeral 1, 2; Artículo 19 numeral 1, 3; Artículo 22 numeral 1, 3; Artículo 26 numerales 1,2, 3 y 4; Artículo 28 numeral 4

Resolución 5109 de 2005

Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 y 5.2.4.1; numeral 5.3 sub numeral 5.3.1; numeral 5.4 sub numeral 5.4.1; numeral 5.6 sub numeral 5.6.1; numeral 5.7

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, propietaria del establecimiento de comercio AREPAS W&R A LA BRASA de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos contra de la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, propietaria del establecimiento de comercio AREPAS W&R A LA BRASA, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y rotular el producto "AREPAS CON LA MRCA W&R" en diferentes variedades sin contar con registro sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento, Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015), en concordancia con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar, empacar y rotular el producto "AREPAS DE MAIZ", sin garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del día 14 de febrero de 2017, especialmente porque:
 1. El baño no cuenta con dotación como, papel higiénico, caneca con tapa, sistema de secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

2. La poceta ubicada en el área de proceso es utilizada con doble propósito ya que allí se lavan las manos y los utensilios, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidenciaron entre luces en techo (tejas), sin protección en ventana sobre el área del mezaninie, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Las lámparas no cuentan con protección, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con certificación medica que acredite la aptitud medicade los empleados, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente en buenas prácticas de manufactura, contrariando lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los operarios solamente usan una cofia y el otro gorro y tapabocas, no tienen uniforme (usan ropa y calzado de calle), contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidenciaron operarios con joyas, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El establecimiento no suministra dotación a los visitantes, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No hay área específica para materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 7 y 8 y el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia polvo y deficientes condiciones de limpieza en las areas de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El establecimiento no lleva controles, ni físicos, ni químicos, ni organolépticos del proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El empaque del producto no se realiza en un área exclusiva para este fin, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No lleva registros de elaboración, procesamiento y producción de los productos, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no lleva especificaciones sobre materias primas y productos terminados, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con plan de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No presenta plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

III. Empacar y rotular el producto "AREPAS W&R A LA BRASA EN BOLSA PLASTICA", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:

1. El empaque del producto no declara lista de ingredientes, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. El empaque del producto no declara contenido Neto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014719 DE 2 de Diciembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605521

3. El empaque del producto no declara la expresión "FABRICADO POR", contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. El empaque del producto no declara instrucciones para conservación o fecha de vencimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 5.6 sub numeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No presenta instrucciones para el uso, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No declara la adición en la función del ácido sórbico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 sub numeral 5.2 sub numeral 5.2.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.

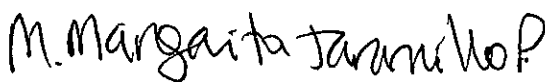
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente a la señora HILDA ROCIO LOPEZ VILLAMIZAR identificada con cédula de ciudadanía No. 21248863, propietaria del establecimiento de comercio AREPAS W&R A LA BRASA, y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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: María Camila Escobar O