



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001820 De 18 de Diciembre de 2019

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

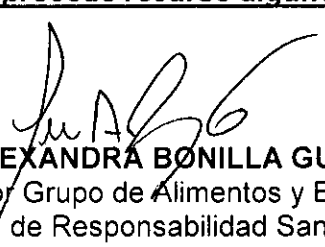
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019015197
PROCESO SANCIONATORIO	201605561
EN CONTRA DE:	FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES - AVENA DEL CARIBE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	11 DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **19 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. 2019015197 NO procede recurso alguno.

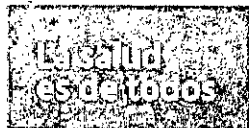

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinador Grupo de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019015197 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605561.

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

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

Anexo- 8 Folios
Proyectó y Digitó: Salma Eljach
Revisó: Leidy Alexandra Bonilla Guarín
Grupo: Alimentos



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

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. 201605561 en contra del señor FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AVENA DEL CARIBE, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 30 de enero de 2017, mediante oficio 708-0099-17 radicado con el número 17009893, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AVENA DEL CARIBE, de propiedad del señor FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. El día 23 de enero de 2017 se realizó acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AVENA DEL CARIBE, propiedad del señor FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789 (folios 3 al 13); dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, así:

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.- INSTALCIONES FISICAS			
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	Existe flujo cruzado entre las áreas, las materias primas e insumos ingresan por la misma puerta por donde sale el producto terminado. No existe separación entre áreas de preparación de la avena, envasado y administrativa. No existe señalización de áreas.
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). (numeral 28 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)	0	No existe
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE			
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No existe
2.3 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)			
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	No existe procedimiento, no se llevan registros
2.3.3	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. (numerales 5.2y5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	Acumulación de basuras en el piso de área contigua a áreas de preparación de avena y envasado

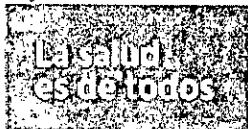


MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL
DIRECCIÓN DE INSPECCIÓN Y FISCALIZACIÓN

**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26. Resolución 2674 de 2013)	0	Acumulación de basuras en el piso de área contigua a áreas de preparación de avena y envasado
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. (Numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	No tienen identificados los posibles residuos peligrosos
2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION			
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No existen fichas técnicas. No están definidas las concentraciones de desinfectante
2.6. INSTALACIONES SANITARIAS			
2.6.1	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	No cuenta con servicio sanitario
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (Numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	No existen
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)	0	No posee lavamanos
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (Numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013).	0	No posee filtro sanitario
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (Numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	No existen avisos



AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"

3.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013)	0	No se evidenció certificados médicos
3.1.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. Numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	0	No existe lavamanos en la planta
3.1.1 0	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	No se entrega dotación a visitantes
3.2. EDUCACION Y CAPACITACION			
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Parágrafo 1 artículo 13, Resolución 2674 de 2013).	0	Plan de capacitación no establece metodología ni cronograma. No se evidencian registros
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. (Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	0	No existen
4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCION			
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. (Numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013).	0	Uniones no son redondeadas
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
4.2.4	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)	0	Recipientes del área de proceso no se encuentran identificados
4.2.8	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. (numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)	0	No se lleva registro de temperatura de almacenamiento de producto terminado



Ministerio de Salud
República Dominicana

**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

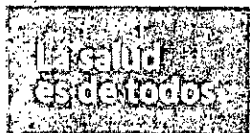
**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561”**

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION			
5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
5.1.1	Existen procedimientos y registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) (artículo 21, Resolución 2674 de 2013).	0	No existe procedimiento ni registros
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)	0	No se llevan registros
5.3 OPERACIONES DE FABRICACION			
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. (numerales 1 y2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	0	No se registra temperatura de almacenamiento de producto terminado
5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE			
5.4.1	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. (Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013).	0	Acumulación de basuras en el piso de área contigua a áreas de preparación de avena y envasado, entre las cuales no existe separación completa.
6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
6.1. SISTEMAS DE CONTROL			
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. (Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)	0	No cuentan con personal idóneo
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros (Artículo 22 numeral 2- Artículo 25, Resolución 2674 de 2013).	0	No existe procedimiento ni se llevan registros
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros (Artículo 25, Resolución 2674 de 2013).	0	No poseen programa de calibración

De igual forma, se dejó como otros componentes técnicos adicionales los siguientes:

“La visita se realiza en la dirección Manzana 177 Lote 2 Barrio Cantacilaro, sin embargo al llegar a la ubicación donde se habían realizado las visitas anteriores se evidencia que en ese lugar se encuentra residiendo una familia, al indagar a los habitantes respecto a la fábrica de bebida de avena estos comunican que se encuentra en el local de al lado. Se tocó a la puerta del local de al lado y atiende al llamado la señora Sandra Varilla la cual se identifica como esposa del propietario de la empresa y manifiesta que la planta se trasladó a ese lugar pero que la dirección continuaba siendo la misma ya que así es la nomenclatura del barrio. Ante esta situación se procede a levantar una nueva acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos.

Durante la diligencia se evidenció que el producto bebida de avena se estaba elaborando sin Registro Sanitario que autorizara su fabricación, por ese motivo y por las condiciones sanitarias descritas en la presente acta se procedió a la aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento Fredy Antonio Durango Payares propietario de establecimiento de comercio Avena Del Caribe. Se informa a quien atiende la visita



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

y a quien se notifica del acta que una vez subsanen las causales que motivaron la aplicación de la Medida Sanitaria pueden solicitar el levantamiento de la misma ante el INVIMA.

Durante la visita no se observó producto terminado ya que este se había despachado con anterioridad.

(...)"

3. En virtud a la situación sanitaria evidenciada, los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURAL TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO; mediante acta de fecha 23 de enero de 2017, que reposa a folios 14 al 17 del expediente.
4. El 24 de agosto de 2017, mediante oficio 708-0918-17 radicado número 17089468, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AVENA DEL CARIBE, propiedad del señor FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789. (Folio 18).
5. El día 23 de agosto de 2017, los profesionales de esta entidad adelantaron el diligenciamiento del Acta de inspección, vigilancia y control en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado AVENA DEL CARIBE, propiedad del señor FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789; durante la cual no se emitió concepto sanitario toda vez que no se encontraba en actividades de fabricación, sin embargo, quedó plasmado el incumplimiento a la medida sanitaria de seguridad aplicada el 23 de enero de 2017, así: (Folios 19 y 20).

*"El suscrito funcionario realiza recorrido por las instalaciones del establecimiento evidenciando equipos de proceso para fabricación de avena, equipos de refrigeración y material de envase de vidrio sin etiqueta. Aunque no se evidenció materia prima ni producto terminado quien atiende la visita admite que si se encuentra realizando actividades de fabricación y comercialización de bebida de avena. Se le informó a quien atendió la visita que debe dar cumplimiento a la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento hasta tanto no subsane las causales que la motivaron y realice el levantamiento de la misma ante el Invima.
(...)"*

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, Decreto 2106 de 2019 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

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

"(...)

AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"

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

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

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

(...)

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

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

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

(...)

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

(...)"

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

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

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;



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

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

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

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

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

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

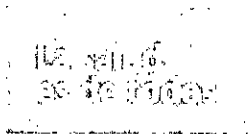
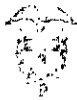
5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, 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 éstas 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.



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

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

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

2. PAREDES

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

Artículo 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerrán 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.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el 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.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

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

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

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

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

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

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.

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:

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

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

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

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

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:

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

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

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

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

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

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

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



**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

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 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 expendiere directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

(...)

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."

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

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

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



GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO

**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

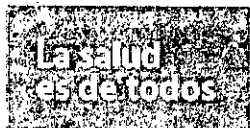
Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AVENA DEL CARIBE, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al:

- I. Procesar y envasar el producto "BEBIDA DE AVENA" sin contar con el 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).
- II. Fabricar y/o procesar el producto bebida de avena, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:
 - 1. Existe flujo cruzado entre las áreas, las materias primas e insumos ya que ingresan por la misma puerta por donde sale el producto terminado. Adicionalmente, se evidenció que no existe señalización de áreas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 - 2. No existe separación entre áreas de preparación de la avena, envasado y administrativa, incumpliendo lo estipulado en el artículo 2 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 - 3. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social), incumpliendo lo estipulado en el artículo 2 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 - 4. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, ni se llevan los registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 - 5. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, ni se llevan los registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 - 6. Se evidencia acumulación de basuras en el piso de área contigua a áreas de preparación de avena y envasado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.2 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 - 7. No tienen identificados los posibles residuos peligrosos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"

8. No existen fichas técnicas y no están definidas las concentraciones de desinfectante, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuenta con servicio sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existen vestieres, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No poseen lavamanos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 y artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuenta con filtro sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existen avisos alusivo a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se evidenciaron certificados médicos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se entrega dotación a visitantes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El plan de capacitación no establece metodología ni cronograma. No se evidencian registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los recipientes del área de proceso no se encuentran identificados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se lleva registro de temperatura de almacenamiento de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 y artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No existen procedimientos ni registros escritos para control de calidad de materias primas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se llevan registros del uso las materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo la responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos durante el tiempo requerido para el proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.



GOBIERNO
DE CUNDINAMARCA

**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

24. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No poseen programa de calibración, incumpliendo lo estipulado en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2, 2.3, 2.8; numeral 5 subnumerales 5.2, 5.5; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3, 6.4; Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2; Artículo 9 numeral 11; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11; Artículo 13; Artículo 14 numerales 4, 14; Artículo 16 numeral 3; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numeral 2; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 4 y Artículo 37.

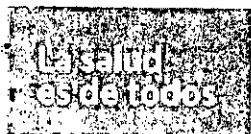
En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AVENA DEL CARIBE, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos en contra del señor **FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

- I. Procesar y envasar el producto "BEBIDA DE AVENA" sin contar con el 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).
- II. Procesar el producto bebida de avena, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:
 1. Existe flujo cruzado entre las áreas, las materias primas e insumos ingresan por la misma puerta por donde sale el producto terminado, y no existe señalización de áreas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. No existe separación entre áreas de preparación de la avena, envasado y administrativa, incumpliendo lo estipulado en el artículo 2 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social), incumpliendo lo estipulado en el artículo 2 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, ni se llevan los registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"

5. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, ni se llevan los registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia acumulación de basuras en el piso de área contigua a áreas de preparación de avena y envasado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.2 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No tienen identificados los posibles residuos peligrosos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen fichas técnicas y no están definidas las concentraciones de desinfectante, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuenta con servicio sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existen vestieres, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No poseen lavamanos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 y artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuenta con filtro sanitario, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existen avisos alusivo a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se evidenciaron certificados médicos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se entrega dotación a visitantes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El plan de capacitación no establece metodología ni cronograma. No se evidencian registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los recipientes del área de proceso no se encuentran identificados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se lleva registro de temperatura de almacenamiento de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 3 y artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.



GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

**AUTO No. 2019015197
(11 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605561"**

21. No existen procedimientos ni registros escritos para control de calidad de materias primas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se llevan registros del uso las materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo la responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos durante el tiempo requerido para el proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No poseen programa de calibración, incumpliendo lo estipulado en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

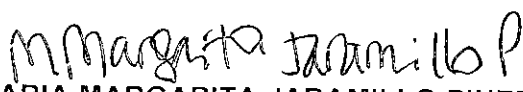
ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor **FREDYS ANTONIO DURANGO PAYARES**, identificado con cédula de ciudadanía No. 70.526.789 y/o a su apoderado, del presente auto, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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 comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora, presenten sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: florados
Revisó: Alexandra Bonilla Guarín