



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001550 De 6 de Noviembre de 2019

El Coordinador del Grupo de Recursos, Calidad y Apoyo a la Gestión 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:	2019013326
PROCESO SANCIONATORIO	201605756
EN CONTRA DE:	MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS /CENTRAL DE CARNE SERRRANA DE LA SABANA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	29 DE OCTUBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

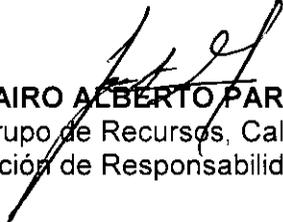
08 NOV. 2019

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **08 NOV 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el Auto No. 2019013326 NO procede recurso alguno.


JAIRO ALBERTO PARDO SUÁREZ
Coordinador del Grupo de Recursos, Calidad y Apoyo a la Gestión
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (08) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019013326 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605756

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

JAIRO ALBERTO PARDO SUÁREZ
Coordinador del Grupo de Recursos, Calidad y Apoyo a la Gestión
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Mfonsecal



INVIMA

AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 713-0040-17 radicado con el número 17009783 de fecha 30 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434 (Folio 1)
2. A folios 3 al 12 del expediente se encuentra Acta de inspección sanitaria a fabricas de alimentos de fecha 25 de enero del 2017 realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, la situación sanitaria evidenciada fue la siguiente:

"ASPECTOS A VERIFICAR:

2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1.5. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. **Observación:** No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.

2.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

2.2.3. Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. **Observación:** No cuenta con trampa grasas.

2.3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

2.3.5. De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. **Observación:** No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse.

2.4. CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

2.4.2. No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. **Observación:** Se evidencia la existencia de plagas (insectos voladores y rastreros, vivos y muertos).

3.- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

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. **Observación:** El personal no se lava las manos pues no cuentan con jabón en los lavamanos. El jabón que presentan se encuentra vencido.

3.2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Página 1



AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

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. **Observación:** No cuenta con programas de capacitación.

4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

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. **Observación:** Las uniones son en ángulo recto.

4.1.6. No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. **Observación:** Existe evidencia de humedad y formación de hongos en las partes altas de las paredes y en los techos.

4.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2.7. Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). **Observación:** La planta no cuenta con instrumentos de medición de concentración de sal en los equipos donde se realiza esta operación, tampoco se llevan registros.

5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

5.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

5.1.1. Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). **Observación:** No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas.

5.1.3. Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. **Observación:** No se realizan controles de calidad a materias primas e insumos.

5.2. ENVASES Y EMBALAJES

5.2.1. Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. **Observación:** No presentan información que permita identificar que los empaques han sido elaborados con materiales que se encuentran en las listas positivas de la FDA, Mercosur, etc, como lo estipula el artículo 13 de la Resolución 683.

5.3. OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.1. El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. **Observación:** El proceso no se realiza garantizando adecuadas condiciones de limpieza y desinfección de áreas, tampoco se controla las plagas.

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. **Observación:** No se realizan ni registran los controles de las etapas críticas del proceso.

5.4. OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.2. Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). **Observación:** El producto no se rotula ni identifica con ningún tipo de información.

5.4.3. La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. **Observación:** La Planta no garantiza trazabilidad.

5.5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

5.5.1. Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. **Observación:** No se lleva control de entrada, salida y rotación.



**AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756"

5.5.2. El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. **Observación:** No se lleva control de las condiciones de almacenamiento del producto.

5.5.3. El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. **Observación:** No se cuenta con un sitio definido para el almacenamiento del producto terminado, este se encuentra junto al producto en proceso.

5.5.5. Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. **Observación:** No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones.

6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1. Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. **Observación:** No se presentan información sobre equipos y procedimientos.

6.1.2. Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. **Observación:** No presentan información relacionada con materias primas.

6.1.3. Se cuenta con planes de muestreo. **Observación:** No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta únicamente presenta un resultado del agua, del año 2016.

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. **Observación:** El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad.

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. **Observación:** No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos.

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. **Observación:** No presentan programa de calibración, ni registros relacionados con el mismo.

(...)

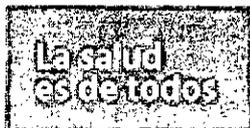
3. En virtud de la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, de fecha 25 de enero de 2017, realizada por los funcionarios que realizaron la visita procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS (folios 13 al 16).

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA"

Se asiste al establecimiento con el fin de atender el listado de establecimientos priorizados remitidos por la Dirección de Alimentos y Bebidas, y se procede a realizar el recorrido por las instalaciones y la revisión documental de acuerdo a lo establecido por la reglamentación sanitaria vigente. Es así como se identifican los siguientes hallazgos e incumplimientos.

La medición del cloro residual se realiza de forma eventual, no diaria, incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

La evidencia la existencia de plagas (insectos voladores y rastreros, visos y muertos) contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756"

Se evidencia falta de limpieza en la planta en general, paredes y techos sucios contrariando lo contemplado en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

El servicio sanitario no posee jabón o sistema para el secado de manos ni tampoco jabón desinfectante. Infringiendo lo dispuesto en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

La planta cuenta con lavamanos pero este no es de accionamiento no manual, adicionalmente, no cuenta con dispensador de jabón ni sistema para el secado de las manos contrariando lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

El personal no se lava las manos pues no cuentan con jabón en los lavamanos. el jabón que presentan se encuentra vencido. Infringiendo lo establecido en el numeral 4 artículo 14 y numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

La mesa donde se realiza el alistamiento de la carne previo al proceso de salado y a estructura donde se realiza el desposte presentan malas condiciones físicas infringiendo lo establecido en el artículo 9 Resolución 2674 de 2013.

La planta no cuenta con instrumentos de medición de concentración de sal en los equipos donde se realiza esta operación, tampoco se llevan registros contrariando lo contemplado en el numeral 3 del artículo 1, Resolución 2674 de 2013.

El proceso no se realiza garantizando adecuadas condiciones y desinfección de áreas, tampoco se controla las plagas lo cual no es acorde con lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

No se realizan ni registran los controles de las etapas críticas del proceso infringiendo lo contemplado en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

Aunque durante la visita no se observo las condiciones de empaque del producto, se evidencia que no se cuenta con área exclusiva para este fin como lo establece el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.

No se cuenta con un sitio definido para el almacenamiento del producto terminado, este se encuentra junto al producto en proceso infringiendo lo establecido en el numeral 4 del artículo 28 del Resolución 2674 de 2013.

No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta, únicamente presenta un resultado del agua, del año 2016 infringiendo lo contemplado en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

Es importante aclarar que cuando se inicio la visita se encontraban algunos recipientes con producto terminado (carne curada) no obstante, durante esta llego un cliente del municipio de Tumaco y el señor paredes realizo la entrega total de la misma en unos recipientes de propiedad del mismo cliente. De forma inmediata se le solicita no recibir ni conseguir materia prima debido a que se suspenden actividades.

(...)

4. Mediante oficio No. 7100-0832-17 radicado con el número 17108867 de fecha 17 de octubre de 2017, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria nuevas diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434 (Folio 19)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

5. A Folios 21 y 22 del expediente se encuentra acta de inspección vigilancia y control de fecha 13 de octubre de 2017, realizada en establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en donde se concluyo que el señor Martín Paredes Cucas acato la medida sanitaria de seguridad.
6. Con oficio No. 7100-0665-18 radicado con el número 20183010295 de fecha 22 de octubre de 2018, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434 (Folio 23).
7. A folios 26 al 31 del expediente se encuentra Acta de control sanitario de fecha 18 de octubre del 2018, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES.
8. Como consecuencia de lo anterior, funcionarios del instituto resolvieron levantar la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS, impuesta al establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, según acta del 18 de octubre del 2018.

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 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012 en su Artículo 24, 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; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control realizada, por los profesionales de este instituto en el establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013: Resolución 2674 de 2013:

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,

Página 5

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas



MINISTERIO

AUTO No. 2019013326

(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

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

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

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

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

(...)

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.



AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

(...)

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

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:

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

Página 7



AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

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.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

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

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.



AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

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.

(...)

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.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

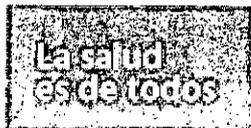
1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

(...)

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

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

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



AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

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

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.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

(...)

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

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.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, al

1. Fabricar y/o procesar productos derivados cárnicos, tales como: carne de cerdo serrana; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente de fecha 25 de enero de 2017, especialmente por:

1. No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. Contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con trampa grasas. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con programas de capacitación. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las uniones son en ángulo recto. Contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013)
6. Existe evidencia de humedad y formación de hongos en las partes altas de las paredes y en los techos. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas. Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se realizan controles de calidad a las materias primas e insumos. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No presentan información que permita identificar que los empaques han sido elaborados con materiales que se encuentran en las listas positivas de la FDA, Mercosur, etc, como lo estipula el artículo 13 de la Resolución 683. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El producto no se rotula ni identifica con ningún tipo de información. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La Planta no garantiza trazabilidad. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se lleva control de entrada, salida y rotación. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

13. No se lleva control de las condiciones de almacenamiento del producto. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se presentan información sobre equipos y procedimientos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No presentan información relacionada con materias primas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad. Contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
19. La medición del cloro residual se realiza de forma eventual, no diaria, Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La evidencia la existencia de plagas (insectos voladores y rastreros, visos y muertos) contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia falta de limpieza en la planta en general, paredes y techos sucios contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
22. El servicio sanitario no posee jabón o sistema para el secado de manos ni tampoco jabón desinfectante. Contrariando lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
23. La planta cuenta con lavamanos pero este no es de accionamiento no manual, adicionalmente, no cuenta con dispensador de jabón ni sistema para el secado de las manos Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. El personal no se lava las manos pues no cuentan con jabón en los lavamanos. el jabón que presentan se encuentra vencido. Contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 y numeral 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
25. La mesa donde se realiza el alistamiento de la carne previo al proceso de salado y a estructura donde se realiza el desposte presentan malas condiciones físicas Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
26. La planta no cuenta con instrumentos de medición de concentración de sal en los equipos donde se realiza esta operación, tampoco se llevan registros Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El proceso no se realiza garantizando adecuadas condiciones y desinfección de áreas, tampoco se controla las plagas Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se realizan ni registran los controles de las etapas críticas del proceso Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Aunque durante la visita no se observo las condiciones de empaque del producto, se evidencia que no se cuenta con área exclusiva para este fin Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se cuenta con un sitio definido para el almacenamiento del producto terminado, este se encuentra junto al producto en proceso Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta, únicamente presenta un resultado del agua, del año 2016 Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 12



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículos 6 numerales 3.1, 3.5, 5.5, 6.1, 6.2 y 6.3; 7 numerales 1.4, 2.2 y 3.1; 9 numerales 2 y 3; 10 numeral 3; 13; 14 numeral 4; 16 numerales 2 y 3; 17 numeral 1; 18 numerales 1, 2 y 3; 19 numerales 1, 2, 3 y 4; 21; 22 numerales 1, 2 y 3; 24; 25; 26 numerales 1 y 3; 28 numerales 4 y 6.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos presuntivos en contra del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

1. Fabricar y/o procesar productos derivados cárnicos, tales como: carne de cerdo serrana; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente de fecha 25 de enero de 2017, especialmente por:

1. No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. Contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con trampa grasas. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con programas de capacitación. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las uniones son en ángulo recto. Contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013)
6. Existe evidencia de humedad y formación de hongos en las partes altas de las paredes y en los techos. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas. Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se realizan controles de calidad a las materia primas e insumos. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No presentan información que permita identificar que los empaques han sido elaborados con materiales que se encuentran en las listas positivas de la FDA, Mercosur, etc, como lo estipula el artículo 13 de la Resolución 683. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El producto no se rotula ni identifica con ningún tipo de información. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La Planta no garantiza trazabilidad. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 13



**AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)**

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756"

12. No se lleva control de entrada, salida y rotación. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se lleva control de las condiciones de almacenamiento del producto. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se presentan información sobre equipos y procedimientos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No presentan información relacionada con materias primas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad. Contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
19. La medición del cloro residual se realiza de forma eventual, no diaria, Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La evidencia la existencia de plagas (insectos voladores y rastreros, visos y muertos) contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia falta de limpieza en la planta en general, paredes y techos sucios contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
22. El servicio sanitario no posee jabón o sistema para el secado de manos ni tampoco jabón desinfectante. Contrariando lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
23. La planta cuenta con lavamanos pero este no es de accionamiento no manual, adicionalmente, no cuenta con dispensador de jabón ni sistema para el secado de las manos Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. El personal no se lava las manos pues no cuentan con jabón en los lavamanos. el jabón que presentan se encuentra vencido. Contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 y numeral 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
25. La mesa donde se realiza el alistamiento de la carne previo al proceso de salado y a estructura donde se realiza el desposte presentan malas condiciones físicas Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
26. La planta no cuenta con instrumentos de medición de concentración de sal en los equipos donde se realiza esta operación, tampoco se llevan registros Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El proceso no se realiza garantizando adecuadas condiciones y desinfección de áreas, tampoco se controla las plagas Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se realizan ni registran los controles de las etapas críticas del proceso Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Aunque durante la visita no se observo las condiciones de empaque del producto, se evidencia que no se cuenta con área exclusiva para este fin Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se cuenta con un sitio definido para el almacenamiento del producto terminado, este se encuentra junto al producto en proceso Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta, únicamente presenta un resultado del agua, del año 2016



AUTO No. 2019013326
(29 de Octubre de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso sancionatorio No. 201605756”

Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO TERCERO- Notificar personalmente al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, y/o su Apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliانا Mozo R.
Revisó: María Lina Peña C.