



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000231 De 25 de Febrero de 2020

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

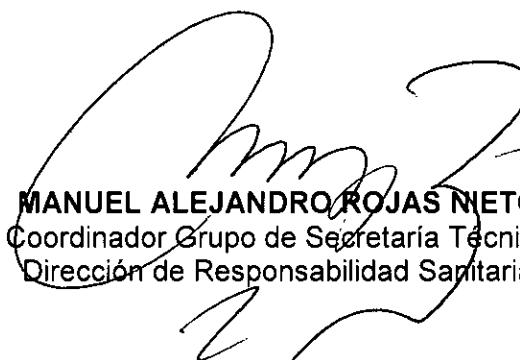
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020001327
PROCESO SANCIONATORIO	201606435
EN CONTRA DE:	JULIO CESAR GARCIA ROJAS – BOKATOS POSTRES
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **26 FEB. 2020**, 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. 2020001327 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (14) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2020001327 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606435.

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

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

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



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

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. 201606435 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518 propietario del establecimiento de comercio BOKATOS POSTRES, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 704-1849-17, con radicado No. 17057476 del 30 de mayo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado BOKATOS POSTRES de propiedad del señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 24 de mayo de 2017, funcionarios del Invima, diligenciaron el Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado BOKATOS POSTRES de propiedad del señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518, donde al verificar las condiciones higiénico – sanitarias para la fabricación de productos de panadería tales como pasteles, tortas, brownies, merengues, galletas, etc.), emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 4 al 9 a doble cara).
3. En la misma visita, se llevó a cabo el diligenciamiento del Formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, para el producto: Merengues sabores surtidos: vainilla, limón y naranja por 100 unidades en bolsa plástica, en donde se dejaron las siguientes observaciones frente a las condiciones de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. (Folios 10 y 12):

6. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005

OBSERVACIONES

El contenido neto no se declara en la cara principal de exhibición.

(...)

5.4 Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.

OBSERVACIONES

La razón social cambio desde el 19 de abril de 2016, en el empaque se declara la antigua razón social.

5.8 NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

Página 1



BOGOTÁ, D.C.

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

OBSERVACIONES:

Declara Permiso Sanitario INVIMA PS 2007-0000712 que se encuentra vencido desde 2010, el nombre amparado era Merengues con sabores a: ... cubiertos con chocolate.

5.2.3 La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico.

OBSERVACIONES:

No declara nombre específico.

5.2.3 Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen leyendas y declaración respectiva.

OBSERVACIONES:

No declara para el merengue naranja.

(...).

4. Así mismo, se realizó el protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos empacados, para el producto: Merengues sabores surtidos vainilla, limón y Naranja por 100 unidades en bolsa plástica (Folios 12 al 14), señalando como incumplidos los siguientes aspectos:

(...)

4. La información nutricional se presenta en idioma español, en un recuadro, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde en el reglamento técnico. (Numeral 26.1 Artículo 26 Res. 333 de 2011

OBSERVACIONES

La información nutricional no incluye las cifras correspondientes para azúcar.

5. El tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento y cumple las condiciones establecidas en el capítulo VII de la Res. 333 de 2011

OBSERVACIONES

La información nutricional no se presenta en los formatos establecidos

6. Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones entre otros? NO.

(...)"

5. A folios 15 y 16 del expediente, se observa formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, para el producto: Galleta Tradicional Alemana marca Caseritas por 500 gramos en bolsa plástica, en donde se dejaron las siguientes observaciones frente a las condiciones de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005:



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

"(...)

5.1.1 NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.

OBSERVACIONES

El producto Galleta Tradicional Alemana Caseritas no está amparada en el Registro Sanitario.

5.2 LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término ingrediente y aparecer en orden decreciente.

OBSERVACIONES

Declara antioxidante y en realidad adiciona conservante.

5.6 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así (...)

OBSERVACIONES

No declara condiciones de conservación.

5.8 NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACION SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

OBSERVACIONES.

El registro Sanitario RSAD11162414 no ampara el producto galleta tradicional alemana.

5.2.3 La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico.

OBSERVACIONES:

No declara el conservante añadido declara antioxidante que no adiciona.

"(...) "

6. En virtud de la situación sanitaria encontrada en desarrollo de la diligencia practicada el día 24 de mayo de 2017, se hizo necesario aplicar CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, DESTRUCCION DE 155,75 KILOS DE PRODUCTOS EN PROCESO Y MATERIAS PRIMAS VENCIDAS O SIN IDENTIFICAR Y CONGELACIÓN DE 175,74 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA LOS PRODUCTOS MERENGUES SABORES SURTIDOS X 100 UNIDADES Y GALLETA TRADICIONAL ALEMANA CASERITAS X 500G (...).(Folios 17 al 19). Decisión que se fundamentó en la siguiente:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE EVIDENCIA:

1. SE EVIDENCIAN CUCARACHAS CAMINANDO EN LAS PAREDES DEL AREA DE PROCESO, EN LOS BAÑOS, EXCREMENTOS DE ROEDOR EN LAS AREAS DE PRODUCCION AL IGUAL QUE MOSQUITO% INCUMPLE EL NUMERAL 3 ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674/13.



La salud
es de todos

Nicaragua

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

2. SE EVIDENCIAN MULTIPLES OBJETOS EN DESUSO TANTO EN AREAS DE PRODUCCION COMO EN AREAS ADMINISTRATIVAS (MADERA, ELEMENTOS DE CONSTRUCCION, EQUIPOS, ETC) INCUMPLE EL NUMERAL 1.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
3. SE EVIDENCIAN ENTRELUCES EN PORTON PRINCIPAL Y EN TECHO DEL SEGUNDO PISO DEL AREA DE EMPAQUE DE MERENGUES QUE PUEDE PERMITIR EL INGRESO DE PLAGAS. INCUMPLE EL NUMERAL 2.1 ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
4. LOS AMBIENTES Y EQUIPOS NO ESTAN UBICADOS SEGÚN LA SECUENCIA DEL PROCESO. INCUMPLE EL NUMERAL 2.3 DEL ARTICULO 6, NUMERAL 1 ARTICULO 10 Y NUMERAL 4 DEL ARTICULO 20 DE LA RESOLUCION 2674/13.
5. NO SE GARANTIZA LA POTABILIDAD DEL AGUA, NO HAY ANALISIS DE LABORATORIO, NO CUENTA CON KIT, NO HAY REGISTROS NI PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE TANQUE. INCUMPLE LOS NUMERALES 3.1, 3.5, DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
6. EL VESTIER NO CUENTA CON PUERTA, VENTILA HACIA PASILLO DONDE HAY LABORES DE PRODUCCION, PRESENTA SUCIEDAD EL VESTIER, LOS BANOS ESTAN UBICADOS DENTRO DEL VESTIER PRESENTAN SUCIEDAD, ROPA Y CALZADO EN SU INTERIOR, CANECAS SIN TAPA, POR LAS PAREDES CAMINAN CUCARACHAS. INCUMPLE LOS NUMERALES 6.1, 6.2 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
7. LAS PAREDES Y TECHOS PRESENTAN DEFICIENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, NO CUENTA CON MEDIAS CAÑAS NI EN PAREDES NI EN PISOS. INCUMPLE LOS NUMERALES 2.1, 3.1 DEL ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2674/13.
8. LAS LAMPARAS NO CUENTAN CON PROTECCION INCUMPLE EL NUMERAL 7.3 DEL ARTICULO 8 DE LA RESOLUCION 2674/13.
9. UTILIZAN ELEMENTOS DE MADERA (RODILLOS CUCHARAS, PALOS, ETC) QUE INTERVIENEN EN EL PROCESO, BATIDORAS CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA EN LOS EJES INCUMPLE EL NUMERAL 3 ARTICULO 9 DE LA RESOLUCION 2674/13.
10. NO CUENTA CON CERTIFICACIONES MEDICAS DE LOS OPERARIOS INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTICULO 11 DE LA RESOLUCION 2674/13.
11. NO CUENTA CON PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE, NI HAY REGISTROS DE CAPACITACIONES. INCUMPLE EL ARTICULO 12 Y 13 DE LA RESOLUCION 2674/13.
12. SE EVIDENCIAN OPERARIOS SIN DOTACION COMPLETA USAN UNIFORMES Y CALZADO DE CALLE, OTROS CON CALZADO DESTALONADO, UÑAS LARGAS, USO DE JOYAS Y HAY EVIDENCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS AREAS. INCUMPLE LOS NUMERALES 2, 7 8,9, 11 DEL ARTICULO 14 DE LA RESOLUCION 2674/13.
13. SE EVIDENCIAN MATERIALES DE EMPAQUE EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, PEGADOS A LA PARED, CON SUCIEDAD Y DESTAPADOS. INCUMPLE EL NUMERAL 4 DEL ARTICULO 17 DE LA RESOLUCION 2674/13.
14. EL PROCESO DE FABRICACION DEL ALIMENTO SE REALIZA EN CONDICIONES DE SUCIEDAD NO HAY NINGUN TIPO DE CONTROL EN LAS AREAS. INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674/13.
15. NO TIENE ESTABLECIDOS NI REGISTRA LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL FISICOS, QUIMICOS, MICROBIOLOGICOS Y ORGANOLEPTICOS EN LOS PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE FABRICACION. INCUMPLE EL NUMERAL 2 DEL ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674/13.



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

16. NO HAY AREAS EXCLUSIVAS PARA EMPAQUE DE FORMA TAL QUE SE EVIDENCIA EMPAQUE DE MERENGUE EN UN AREA QUE NO CUENTA CON PUERTA Y DONDE VENTILA UN BAÑO HACIA ESTE LUGAR, LOS DEMAS PRODUCTOS SE EMPACAN EN LAS AREAS DE PROCESO. INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTÍCULO 19 DE LA RESOLUCION 2674/13.

17. NO LLEVA REGISTROS DE ELABORACION, PROCESAMIENTO Y PRODUCCION INCUMPLE EL NUMERAL 3 DEL ARTICULO 19 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

18. NO CUENTA CON ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS. NO HAY FICHAS TECNICAS. INCUMPLE EL NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCION 2674/13.

19. NO CUENTA CON PLAN DE MUESTREO, NO CUENTA CON ACCESO A LABORATORIO, NO HAY ANALISIS DE LABORATORIO PARA PRODUCTOS TERMINADOS, SUPERFICIES, OPERARIOS, MATERIAS PRIMAS. INCUMPLE EL NUMERAL 3 DEL ARTICULO 22 y ARTICULO 23 DE LA RESOLUCION 2674/13.

20. LA EMPRESA DEBE HACER MODIFICACION DE TITULAR AL REGISTRO SANITARIO RSAD11162414 YA QUE TIENE LA RAZON SOCIAL DE LA ANTERIOR EMPRESA Y ADICIONALMENTE DEBE AJUSTARSE A LA RESOLUCION 3168 DE 2015 EN DONDE SE ESTABLECE LA OBLIGATORIEDAD DE REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACION SANITARIA PARA LOS PRODUCTOS QUE REALIZA Y NO LO TIENEN O SE ESTA USANDO UN PERMISO VENCIDO O REGISTRO QUE NO PERTENECE AL PRODUCTO.

21. NO CUENTA CON PLAN DE SANEAMIENTO QUE INCLUYA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, DESECHOS SOLIDOS, CONTROL DE PLAGAS. ABASTECIMIENTO DE AGUA. INCUMPLE LOS NUMERALES DEL 1 AL 4 DEL ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674/13.

22. SE EVIDENCIAN **155,75 KILOS** DE MATERIAS PRIMAS VENCIDAS, SIN IDENTIFICAR Y PRODUCTOS EN PROCESO. INCUMPLE EL, NUMERAL 3 DEL ARTICULO 28 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. POR LO TANTO SE PROCEDE A APLICAR MEDIDA SANITARIA DE DESTRUCCION.

23. SE HACE ANALISIS DE ROTULADO AL PRODUCTO MERENGUES SABORES SURTIDOS X 100 UNIDADES LOS CUALES PRESENTAN INCUMPLIMIENTOS EN ROTULADO POR RESOLUCION 5109/05 EN LOS NUMERALES 6, 5.4, 5.8, 5.2.3. DEL ARTICULO 5 Y 6 DE LA RESOLUCION EN MENCIÓN, ADICIONALMENTE DECLARA UNA TABLA NUTRICIONAL DE LA CUAL NO PRESENTA SOPORTES BAJO LA RESOLUCION 333/11. EN EL RECORRIDO SE EVIDENCIA UN INVENTARIO DE ESTE MATERIAL DE EMPAQUE EN MAYOR PROPORCION AL QUE SE DEJA CONGELADO CUANDO SE VA A APLICAR LA MEDIDA SANITARIA ESTE NO ESTA EN SU TOTALIDAD, POR LO TANTO SE CONGELAN 67 KILOS DE BOLSA PLÁSTICA PARA ESTE PRODUCTO. DE LA MISMA FORMA SE ANALIZA EL EMPAQUE DEL PRODUCTO GALLETA TRADICIONAL ALEMANA X 500G EN BOLSA PLASTICA EL CUAL PRESENTA INCUMPLIMIENTOS EN ROTULADO EN LOS NUMERALES 5.1.1 5.2 5.6 5.8 5.2.3 DE LA RESOLUCION 5109/05 POR LO TANTO SE PROCEDE AL CONGELAMIENTO DE 108 74 KILOS DE ESTE MATERIAL DE EMPAQUE, PARA UN TOTAL DE EMPAQUE CONGELADO QUE CORRESPONDE A **175, 74 KILOS**.

(...)"

5. Posteriormente, mediante oficio No. 7303-3065-17 con radicado No.17094091 del 6 de septiembre de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Centro Oriente 2, remitió con destino al proceso, copia de las diligencias adelantadas en el establecimiento Bokatos Postres, de propiedad del señor Julio César García Rojas. (Folio 30)

Página 5



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

6. En esta oportunidad se allega, copia del acta inspección, vigilancia y control, realizada el día 5 de septiembre de 2016 al establecimiento Bokatos Postres de propiedad del señor Julio César García Rojas, con el objetivo de definir la medida sanitaria y verificar el cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente (Folio 32, fotografías anexas folios 33 al 35). En desarrollo de la visita se describe la siguiente situación sanitaria:

"(...)

AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE EVIDENCIA EDIFICACIÓN EN MAMPOSTERÍA, PORTONES VERDES Y PUNTO DE VENTA LATERAL Y TRES VEHÍCULOS DE LOS CUALES UN VEHÍCULO EN POSICIÓN DE CARGUE CON LAS PUERTAS ABIERTAS.

SE PROCEDE A TOCAR Y SOMOS ATENDIDOS POR UNA PERSONA A QUIEN SE LE INFORMA EL OBJETO DE LA VISITA QUE CONSISTE EN VERIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE MEDIDA SANITARIA. ELLA MANIFIESTA QUE NO TIENE AUTORIZACIÓN PARA PERMITIR EL ACCESO A LAS INSTALACIONES, QUE ESPEREMOS UN MOMENTO Y NOS DEJA POR UN TIEMPO INDEFINIDO EN LA PUERTA TOCAMOS INSISTENTEMENTE Y NO ABRE. EN EL EXTERIOR SE EVIDENCIA OLOR CARACTERÍSTICO CON LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERÍA Y A TRAVÉS DE LAS RENDIJAS DE LA PUERTA SE OBSERVAN OPERARIOS DESPI AZÚCARSE POR PASILLO HACIA EL FONDO LO CUAL INFIERE PRODUCCIÓN EN LA BODEGA SE OBSERVA PRODUCTO TERMINADO Y A TRAVÉS DE LOS ORIFICIOS SE ALCANZA A TOMAR FOTOGRAFÍA DONDE QUEDA REGISTRADO LO DESCRITO ANTERIORMENTE ADEMÁS SE EVIDENCIA QUE CIERRAN UN ANTE PORTÓN Y LE PONEN UN CANDADO. LUEGO DE MEDIA HORA SALE NUEVAMENTE LA SEÑORA, Y DICE QUE NO SE PUDO COMUNICAR CON EL REPRESENTANTE LEGAL PARA PERMITIR EL INGRESO AL LUGAR, NUEVAMENTE SE LE INSISTE Y EXPLICA QUE DEBEMOS DEFINIR LA MEDIDA DE CONGELACIÓN TODA VEZ QUE YA CUMPLIERON LOS 60 DÍAS ESTIPULADOS POR LEY SIN EMBARGO NO ACCEDE PARA PERMITIRNOS HACERLO.

POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO SE MANTIENE EL CONCEPTO DESFAVORABLE Y NO SE PUEDE HACER DEFINICIÓN DE LA MEDIDA SANITARIA DEBIDO A QUE NOS IMPIDEN EL INGRESO. (...)"

7. El día 25 de septiembre de 2017, mediante oficio No. 704-3271-17 con radicado No. 17100408, el coordinador del grupo de trabajo territorial Centro Oriente 2, remite con destino al proceso, copias de las actas de visita llevadas a cabo en las instalaciones del establecimiento Bokatos Postres, de propiedad del señor Julio Cesar García Rojas. (Folio 36)

8. El día 22 de septiembre de 2017, funcionarios del Invima llevaron a cabo diligencia de inspección, vigilancia y control en las instalaciones del establecimiento BOKATOS POSTRES de propiedad del señor Julio César García Rojas (Folios 38 y 39), encontrando la siguiente situación sanitaria:

"(...)

Al llegar a la dirección arriba mencionada se observan establecimiento en mampostería portones verdes de dos pisos, parte frontal área de producción.

El funcionario se presenta en acompañamiento de la policía al establecimiento mencionado anteriormente el representante legal sale y atiende al funcionario el cual le explica el porque esta la policía presente, después de informar al representante legal el objetivo de la visita y de entregar el oficio comisorio se procede a realizar el recorrido por las instalaciones en donde se puede observar área de producción con producto en proceso maquinas con residuos de producción y producto terminado en el segundo piso se observa área de empaque en donde se observa

Página 6



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

maquina con producto y producto terminado almacenado en canastillas, por lo que se puede comprobar que el establecimiento se encuentra violando la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO impuesta el día 24 de Mayo de 2017.

Se observa sello impuesto el 24 de mayo de 2017 al cable del horno el cual se encuentra desprendido y el horno conectado.

Por otra lado se define la medida sanitaria de CONGELAMIENTO para el empaque del producto merengues sabores surtidos x 100 unidades para un total de 67 kg y 108,74 kg del empaque para el producto galleta tradicional alemana x 500g en bolsa plástica para un total de empaque congelado que corresponde a 175, 74 kg se procede aplicar la medida sanitaria de DESTRUCCIÓN de 175,74 kg de material de empaque.

Por lo anteriormente expuesto se mantiene la medida sanitaria de seguridad impuesta el 24 de mayo de 2017 clausura temporal total del establecimiento.

Se imponen sellos a los siguientes equipos: (formadora de. galleta, batidoras, la inyectora de merengue y maquina empacadora de galletas) se le informa a quien atiende la visita que no puede retirar los sellos hasta que la autoridad sanitaria los retire.

(...)"

9. En razón a la situación sanitaria verificada el día 22 de septiembre de 2017, especialmente la violación a la medida sanitaria impuesta desde el 24 de mayo de 2017, en las instalaciones del establecimiento BOKATOS POSTRES, se procedió a la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN DE 252.1 KILOS DE PRODUCTO EMPACADO SIN ETIQUETAR Y PRODUCTO EN PROCESO, Y DESTRUCCIÓN DE 175.74 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA LOS PRODUCTOS MERENGUES SABORES SURTIDOS X 100 UNIDADES Y GALLETAS TRADICIONALES ALEMANAS CASERITAS X 500G ACORDE A LOS DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 576 LITERALES d, DE LA LEY 9 DE 1979. (Folio 27 vto)

En desarrollo de esta diligencia, en el acta se dejó consignado:

"(...)

AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE EVIDENCIA:

EL ESTABLECIMIENTO SE ENCUENTRA VIOLANDO LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD IMPUESTA EL 24 DE MAYO DE 2017 CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.

SE RELACIONAN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS PARA SU DESTRUCCIÓN PUESTO QUE LA EMPRESA NO CUENTA CON LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

PRODUCTO EMPACADO SIN ETIQUETAR.

- 1) PASABOCAS POR 45q UNIDAD 48.5KG*
- 2) BOKATO MERENGUE SABORES POR 8q POR UNIDAD 17.5KG*
- 3) GALLETAS CASERITAS POR 11q POR UNIDAD 20KG*
- 4) PAN BLANDO POR 45q UNIDAD 2.5KG*
- 5) MOGOLLA INTEGRAL POR 45q UNIDAD 9KG*
- 6) PRODUCTO SURTIDO (MERENGUE, PASABOCAS Y CASERITAS) 14KG*
- 7) PAN BLANDO, MOGOLLA NEGRA Y PAN HOJALDRADO POR 45q UNIDAD 6.5KG*

Página 7



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

PRODUCTO EN PROCESO

- 1) RECORTES 39.1KG
- 2) CREMA PASTELERA 12KG
- 3) MASA DE HOJALDRE 46KG
- 4) MASA 37 KG

PARA UN TOTAL DE 252.1 KG DE PRODUCTO EMPACADO SIN ETIQUETAR Y PRODUCTO EN PROCESO INCUMPLIENDO EL ARTICULO 5 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ACORDE AL LITERAL d DEL ARTICULO 576 DE LEY 9 DE 1979.

POR OTRA (sic) LADO SE DEFINE LA MEDIDA SANITARIA DE CONGELAMIENTO PARA EL EMPAQUE DEL PRODUCTO MERENGUES SABORES SURTIDOS X 100 UNIDADES PARA UN TOTAL DE 67 KG Y 108,74 KG DEL EMPAQUE PARA EL PRODUCTO GALLETA TRADICIONAL ALEMANA X 500G EN BOLSA PLÁSTICA PARA UN TOTAL DE EMPAQUE CONGELADO QUE CORRESPONDE A 175, 74 KG EL CUAL INCUMPLÍA CON LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y LA RESOLUCIÓN 333 DE 2011 COMO SE ENCUENTRA CONSIGNADO EN EL ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DEL 24 DE MAYO DE 2017. SE PROCEDE APLICAR LA MEDIDA SANITARIA DE DESTRUCCIÓN DE 175,74 KG DE MATERIAL DE EMPAQUE. PUESTO QUE SE VENCIERON LOS 60 DÍAS QUE TENIA LA EMPRESA PARA REALIZAR EL TRAMITE DE AGOTAMIENTO DE EMPAQUE.

LA DESTRUCCIÓN SE REALIZA ACORDE AL LITERAL d DE LA LEY 9 DE 1979.

SE IMPONEN SELLOS A LOS SIGUIENTES EQUIPOS: (FORMADORA DE GALLETA, BATIDORAS LA INYECTORA DE MERENGUE Y MAQUINA EMPACADORA DE GALLETAS) SE LE INFORMA A QUIEN ATIENDE LA VISITA QUE NO PUEDE RETIRAR LOS SELLOS HASTA QUE LA AUTORIDAD SANITARIA LOS RETIRE.

SE LE INFORMA A QUIEN NOS ATIENDE QUE NO PUEDEN REALIZAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS HASTA TANTO NO PROCEDAN AL LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA IMPUESTA EL 24 DE MAYO DE 2017 CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LO CUAL DEBEN DAR CUMPLIMIENTO A LOS PUNTOS DEL 1 AL 21 DEL ACTA DE MEDIA SANITARIA MENCIONADA ANTERIORMENTE EN SU TOTALIDAD, PARA LO CUAL DEBE ENVIAR COMUNICACIÓN POR ESCRITO SOLICITANDO EL LEVANTAMIENTO DE MEDIDA RADICANDOLA EN LA CRA 10 NO 64-28 DE LA CIUDAD DE BOGOTA DIRIGIDA AL COORDINADOR DEL GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL.

(...)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y la Ley 1437 de 2011.

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

Página 8

Oficina Principal:
Administrativo:

invima
Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

(...)

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.

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

Así mismo el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, reestructuró el 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."

La Resolución 2674 de 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece lo siguiente:

(...)

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

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

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

Página 9



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

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

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

(...)

2.3. 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.

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

(...)

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:

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS



La salud
es de todos

Ministerio

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

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.

(...)

ARTÍCULO 7o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

(...)

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

7. ILUMINACIÓN

(...)

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

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

(...)

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.



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

(...)

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

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

(...)

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

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

(...)

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

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

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

Parágrafo 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.*



La salud
es de todos



AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

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

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

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

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

(...)

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

(...)

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

(...)

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos

(...)

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

(...)

ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. *Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:*

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

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. *Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:*

(...)

4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.

(...)

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad, *Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.*

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

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

(...)



AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

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 23. LABORATORIOS. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

(...)

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

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

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

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

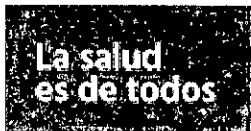
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento,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

(...)

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

(...)



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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

(...)

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. <Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendá 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.

(...)

Así mismo, la Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano" indica:

"(...)

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

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

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)

ARTÍCULO 5º. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No. 201606435

(...)

5.2. Lista de ingredientes

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

(...)

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

(...)

5.4. Nombre y dirección

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

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

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

(...)

5.8 Registro Sanitario

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

(...)

ARTÍCULO 6o. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

(...)

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

En cuanto a los requisitos de rotulado nutricional para alimentos envasados, la reglamentación establece:

RESOLUCIÓN 333 DE 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

"ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo

Página 17



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los alimentos para consumo humano envasados o empacados, en cuyos rótulos o etiquetas se declare información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.

PARÁGRAFO. El presente reglamento técnico no aplica a los alimentos de fórmula para niños lactantes, los cuales deben cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 o, las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

ARTÍCULO 26. ESPECIFICACIONES DE LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. La tabla de Información Nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:

26.1 Condiciones generales.

(...)

26.1.2 La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.

(...)

ARTÍCULO 28. FORMATOS DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:

- a) Vertical estándar;*
- b) Con declaración lateral;*
- c) Con declaración dual;*
- d) Simplificado;*
- e) Tabular y lineal*

(...)"

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, 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.

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 salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

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."*

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de 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 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."

Debe tenerse en cuenta que el señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518, propietario del establecimiento de comercio BOKATOS POSTRES, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de panadería y pastelería, de tal modo que involucra un alimento de BAJO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 7 Categoría 7.1.

Así mismo, que el día 24 de mayo de 2017 se realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento BOKATOS POSTRES de propiedad del señor Julio César García Rojas, fecha para la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE y se impusieron las

Página 19



La salud
es de todos

DIRECCIÓN

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

medidas sanitarias consistentes en: "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, DESTRUCCIÓN DE 155,75 KILOS DE PRODUCTOS EN PROCESO Y MATERIAS PRIMAS VENCIDAS O SIN IDENTIFICAR Y CONGELACIÓN DE 175,74 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA LOS PRODUCTOS MERENGUES SABORES SURTIDOS X 100 UNIDADES Y GALLETA TRADICIONAL ALEMANA CASERITAS X 500G.

Y que posteriormente en las visitas realizadas los días 5 y 22 de septiembre de 2017, se observó violación a la medida de clausura temporal total del establecimiento, razón por la cual se aplicó: "DESTRUCCIÓN DE 252.1 KILOS DE PRODUCTO EMPACADO SIN ETIQUETAR Y PRODUCTO EN PROCESO, Y DESTRUCCIÓN DE 175,74 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA LOS PRODUCTOS MERENGUES SABORES SURTIDOS X 100 UNIDADES Y GALLETA TRADICIONAL ALEMANA CASERITAS X 500G ACORDE A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 576 LITERALES d, DE LA LEY 9 DE 1979."

En conclusión, de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518, propietario del establecimiento de comercio BOKATOS POSTRES presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo productos de panadería tales como, pasteles, tortas, brownies, merengues, galletas etc) sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
 1. No cuenta con un adecuado y efectivo control de plagas, ya que se evidenciaron en diferentes áreas: cucarachas, roedores y mosquitos, vulnerando lo establecido en el numeral 3 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencian múltiples objetos en desuso tanto en áreas de producción como en áreas administrativas (madera, elementos de construcción, equipos, etc). Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidencian entreluces en portón principal y en techo del segundo piso del área de empaque de merengues que puede permitir el ingreso de plagas. Incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
 4. Los ambientes y equipos no están ubicados según la secuencia del proceso. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.3 del artículo 6, en el numeral 1 artículo 10 y en el numeral 4 del artículo 20 de la resolución 2674 de 2013.
 5. No se garantiza la potabilidad del agua, no hay análisis de laboratorio, no cuenta con kit, no hay registros ni procedimiento de lavado de tanque. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 sub numerales 3.1 y, 3.5 del artículo 6 y en el numeral 4 del artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 6. El vestier no cuenta con puerta, ventila hacia pasillo donde hay labores de producción, los baños están ubicados dentro del vestier, estas áreas presentan suciedad y



AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

desorden al observarse ropa y calzado en su interior. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.

7. Las paredes y techos presentan deficientes condiciones de limpieza y desinfección, no cuenta con medias cañas ni en paredes ni en pisos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.2; numeral 3 sub numeral 3.1, ambos del artículo 7 de la resolución 2674 de 2013.
8. Las lámparas no cuentan con protección, incumple el numeral 7 sub numeral 7.3 del artículo 7 de la resolución 2674 de 2013.
9. Durante el proceso de elaboración de alimentos utilizan elementos de madera (rodillos cucharas, palos, etc) y se observaron batidoras con desprendimiento de pintura en los ejes, con lo cual se incumple lo establecido en los numerales 1 y 3 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con certificaciones médicas de los operarios, con lo que se incumple el numeral 1 del artículo 11 de la resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente, ni hay registros de capacitaciones. Incumpliendo lo previsto en los artículos 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencian operarios sin dotación completa usan uniformes y calzado de calle, otros con calzado destalonado, uñas largas, uso de joyas y hay evidencias de consumo de alimentos en las áreas. Vulnerando lo establecido en los numerales 2, 7, 8, 9 y 11 del artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencian materiales de empaque en contacto directo con el piso, pegados a la pared, con suciedad y destapados. Incumpliendo lo exigido en los numerales 4 y 5 del artículo 17 y en el numeral 4 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013.
14. El proceso de fabricación del alimento se realiza en condiciones de suciedad no hay ningún tipo de control en las áreas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la resolución 2674 de 2013.
15. No se tienen establecidos ni se registran los procedimientos de controles físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 del artículo 18 de la resolución 2674 de 2013.
16. No hay áreas exclusivas para empaque de forma tal que se evidencia empaque de merengue en un área que no cuenta con puerta y donde ventila un baño hacia este lugar, los demás productos se empacan en las áreas de proceso. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 artículo 19 de la resolución 2674 de 2013.
17. No se llevan registros de elaboración, procesamiento y producción. Contrariando lo previsto en el numeral 3 del artículo 19 de la resolución 2674 de 2013.
18. No cuenta con especificaciones de materias primas y productos terminados. No hay fichas técnicas. Incumple el numeral 1 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

19. No cuenta con plan de muestreo, no cuenta con acceso a laboratorio, no hay análisis de laboratorio para productos terminados, superficies, operarios, materias primas. Incumple el numeral 3 del artículo 22 y artículo 23 de la resolución 2674 de 2013.
 20. No cuenta con plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua. Incumpliendo lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 21. Se evidenciaron materias primas vencidas y sin identificar. Incumpliendo lo establecido en el artículo 21 y en el numeral 3 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013.
- II. Fabricar, empacar y rotular productos de panadería tales como, pasteles, tortas, brownies, merengues, galletas etc), presuntamente sin contar con registro sanitario (permiso o notificación), ya que el que declaran no le corresponde ni como titular o fabricante y además se encuentra vencido; vulnerando lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.
- III. Empacar y rotular el producto denominado: "Merengues sabores surtidos: vainilla, limón y naranja por 100 unidades en bolsa plástica", presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 específicamente por cuanto:
1. El contenido neto no se declara en la cara principal de exhibición del producto, vulnerando lo establecido en el numeral 4 del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. La razón social de la empresa o establecimiento, cambió desde el 19 de abril de 2016, en el empaque se declara la antigua razón social. Contrariando lo previsto en el numeral 5 sub numeral 5.4, 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declara "*permiso Sanitario INVIMA PS 2007-0000712 que se encuentra vencido desde 2010, el nombre amparado era Merengues con sabores a: ... cubiertos con chocolate*", vulnerando lo establecido en el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declara nombre específico de los aditivos, vulnerando lo establecido en el numeral 5, sub numeral 5.2.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. Para el merengue naranja, no realiza la declaración correspondiente en cuanto al contenido de tartrazina. Vulnerando lo previsto en el numeral 5, sub numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- IV. Empacar y rotular el producto denominado: "Galleta Tradicional Alemana marca CASERITAS por 500 gramos, en bolsa plástica, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 específicamente por cuanto:
1. En la lista de ingredientes del producto se declara "antioxidante", pero en realidad se le adiciona conservante, con lo que se vulnera lo establecido en el numeral 5, 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

2. No declara las condiciones de conservación, vulnerando lo previsto en el numeral 5.6 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005.
 3. Declara el registro Sanitario RSAD11162414, el cual no ampara el producto galleta tradicional alemana, vulnerando lo establecido en el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- V. Empacar y rotular el producto denominado: "Merengues sabores surtidos vainilla, limón y Naranja por 100 unidades en bolsa plástica, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado nutricional para alimentos empacados, establecido en la Resolución 333 de 2011, específicamente por cuanto:
1. La información nutricional no incluye las cifras correspondientes para azúcar, vulnerando lo establecido en el numeral 26.1 sub numeral 26.1.2 del artículo 26 de la Resolución 333 de 2011.
 2. La información nutricional no se presenta en los formatos establecidos, vulnerando lo previsto en el artículo 28 de la Resolución 333 de 2011.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 y 2.3; numeral 3 subnumeral 3.1, 3.5; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.2; Artículo 7 numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.2; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 7 sub numeral 7.3; Artículo 9 numerales 1, 3; Artículo 10 numeral 1; Artículo 11 numerales 1, Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numerales 2, 7, 8, 9 y 11; Artículo 17 numerales 4 y 5; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 19 numerales 1 y 3; Artículo 20 numeral 4; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 3; Artículo 23; Artículo 26; Artículo 28 numerales 1, 3, 4; Artículo 37 modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

Resolución 5109 de 2005.

Artículo 5 numeral 5.2 subnumeral, 5.2.3; numeral 5.4, 5.4.1; numeral 5.6, numeral 5.8; Artículo 6 numeral 4.

Resolución 333 de 2011.

Artículo 26 numeral 26.1 sub numeral 26.1.2 y artículo 28

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518 propietario del establecimiento de comercio BOKATOS POSTRES, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos en contra del señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518 propietario del establecimiento de comercio BOKATOS POSTRES, por presuntamente transgredir la normatividad sanitaria al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo productos de panadería tales como, pasteles, tortas, brownies, merengues, galletas etc) sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
 1. No cuenta con un adecuado y efectivo control de plagas, ya que se evidenciaron en diferentes áreas: cucarachas, roedores y mosquitos, vulnerando lo establecido en el numeral 3 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencian múltiples objetos en desuso tanto en áreas de producción como en áreas administrativas (madera, elementos de construcción, equipos, etc). Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidencian entreluces en portón principal y en techo del segundo piso del área de empaque de merengues que puede permitir el ingreso de plagas. Incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
 4. Los ambientes y equipos no están ubicados según la secuencia del proceso. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.3 del artículo 6, en el numeral 1 artículo 10 y en el numeral 4 del artículo 20 de la resolución 2674 de 2013.
 5. No se garantiza la potabilidad del agua, no hay análisis de laboratorio, no cuenta con kit, no hay registros ni procedimiento de lavado de tanque. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 sub numerales 3.1 y, 3.5 del artículo 6 y en el numeral 4 del artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 6. El vestier no cuenta con puerta, ventila hacia pasillo donde hay labores de producción, los baños están ubicados dentro del vestier, estas áreas presentan suciedad y desorden al observarse ropa y calzado en su interior. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
 7. Las paredes y techos presentan deficientes condiciones de limpieza y desinfección, no cuenta con medias cañas ni en paredes ni en pisos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.2; numeral 3 sub numeral 3.1, ambos del artículo 7 de la resolución 2674 de 2013.
 8. Las lámparas no cuentan con protección, incumple el numeral 7 sub numeral 7.3 del artículo 7 de la resolución 2674 de 2013.
 9. Durante el proceso de elaboración de alimentos utilizan elementos de madera (rodillos cucharas, palos, etc) y se observaron batidoras con desprendimiento de pintura en los ejes, con lo cual se incumple lo establecido en los numerales 1 y 3 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020001327

(17 de Febrero de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435**

10. No cuentan con certificaciones médicas de los operarios, con lo que se incumple el numeral 1 del artículo 11 de la resolución 2674 de 2013.
 11. No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente, ni hay registros de capacitaciones. Incumpliendo lo previsto en los artículos 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013.
 12. Se evidencian operarios sin dotación completa usan uniformes y calzado de calle, otros con calzado destalonado, uñas largas, uso de joyas y hay evidencias de consumo de alimentos en las áreas. Vulnerando lo establecido en los numerales 2, 7, 8, 9 y 11 del artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.
 13. Se evidencian materiales de empaque en contacto directo con el piso, pegados a la pared, con suciedad y destapados. Incumpliendo lo exigido en los numerales 4 y 5 del artículo 17 y en el numeral 4 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013.
 14. El proceso de fabricación del alimento se realiza en condiciones de suciedad no hay ningún tipo de control en las áreas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la resolución 2674 de 2013.
 15. No se tienen establecidos ni se registran los procedimientos de controles físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 del artículo 18 de la resolución 2674 de 2013.
 16. No hay áreas exclusivas para empaque de forma tal que se evidencia empaque de merengue en un área que no cuenta con puerta y donde ventila un baño hacia este lugar, los demás productos se empacan en las áreas de proceso. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 artículo 19 de la resolución 2674 de 2013.
 17. No se llevan registros de elaboración, procesamiento y producción. Contrariando lo previsto en el numeral 3 del artículo 19 de la resolución 2674 de 2013.
 18. No cuenta con especificaciones de materias primas y productos terminados. No hay fichas técnicas. Incumple el numeral 1 del artículo 22 de la resolución 2674 de 2013.
 19. No cuenta con plan de muestreo, no cuenta con acceso a laboratorio, no hay análisis de laboratorio para productos terminados, superficies, operarios, materias primas. Incumple el numeral 3 del artículo 22 y artículo 23 de la resolución 2674 de 2013.
 20. No cuenta con plan de saneamiento que incluya programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua. Incumpliendo lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 21. Se evidenciaron materias primas vencidas y sin identificar. Incumpliendo lo establecido en el artículo 21 y en el numeral 3 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013.
- II. Fabricar, empacar y rotular productos de panadería tales como, pasteles, tortas, brownies, merengues, galletas etc), presuntamente sin contar con registro sanitario (permiso o notificación), ya que el que declaran no le corresponde ni como titular o fabricante y

Página 25



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

además se encuentra vencido; vulnerando lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

III. Empacar y rotular el producto denominado: "Merengues sabores surtidos: vainilla, limón y naranja por 100 unidades en bolsa plástica", presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 específicamente por cuanto:

1. El contenido neto no se declara en la cara principal de exhibición del producto, vulnerando lo establecido en el numeral 4 del artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.
2. La razón social de la empresa o establecimiento, cambió desde el 19 de abril de 2016, en el empaque se declara la antigua razón social. Contrariando lo previsto en el numeral 5 sub numeral 5.4, 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Declara "permiso Sanitario INVIMA PS 2007-0000712 que se encuentra vencido desde 2010, el nombre amparado era Merengues con sabores a: ... cubiertos con chocolate", vulnerando lo establecido en el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara nombre específico de los aditivos, vulnerando lo establecido en el numeral 5, sub numeral 5.2.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Para el merengue naranja, no realiza la declaración correspondiente en cuanto al contenido de tartrazina. Vulnerando lo previsto en el numeral 5, sub numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

IV. Empacar y rotular el producto denominado: "Galleta Tradicional Alemana marca CASERITAS por 500 gramos, en bolsa plástica, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 específicamente por cuanto:

1. En la lista de ingredientes del producto se declara "antioxidante", pero en realidad se le adiciona conservante, con lo que se vulnera lo establecido en el numeral 5, 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declara las condiciones de conservación, vulnerando lo previsto en el numeral 5.6 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005.
3. Declara el registro Sanitario RSAD11162414, el cual no ampara el producto galleta tradicional alemana, vulnerando lo establecido en el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

V. Empacar y rotular el producto denominado: "Merengues sabores surtidos vainilla, limón y Naranja por 100 unidades en bolsa plástica, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado nutricional para alimentos empacados, establecido en la Resolución 333 de 2011, específicamente por cuanto:

1. La información nutricional no incluye las cifras correspondientes para azúcar, vulnerando lo establecido en el numeral 26.1 sub numeral 26.1.2 del artículo 26 de la Resolución 333 de 2011.



AUTO No. 2020001327
(17 de Febrero de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201606435

2. La información nutricional no se presenta en los formatos establecidos, vulnerando lo previsto en el artículo 28 de la Resolución 333 de 2011.

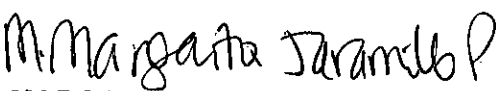
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor JULIO CESAR GARCIA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 8.660.518 propietario del establecimiento de comercio BOKATOS POSTRES, y/o a su apoderado o autorizado del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará 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.

ARTÍCULO 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 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora Responsabilidad Sanitaria

 Proyecto: Fabiola Garzón