



La salud
es de todos

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000500 De 4 de Septiembre de 2020

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

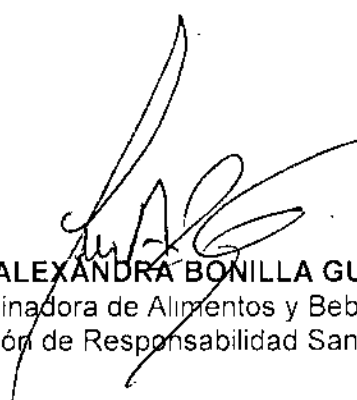
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020008260
PROCESO SANCIONATORIO:	201607241
EN CONTRA DE:	FAKIH ISSA OMAR – PANIFICADORA SOL DEL LIBANO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	14 DE JULIO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020008260 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **11 SET 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 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.


LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (13) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020008260, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607241.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó Juan M.
Grupo Alimentos



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del señor **FAKIH ISSA OMAR**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.959.398, propietario del establecimiento de comercio **PANIFICADORA SOL DEL LIBANO**, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 13 de diciembre de 2017 mediante oficio 704-4401-17 y radicado con el número 17132754, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas de inspección, vigilancia y control adelantadas por funcionarios de este Instituto en el establecimiento de comercio **AHMAD AL FAKIH** ubicado en la ciudad de Bogotá, documentos que son la base documental para la presente investigación. (Folio 1).
2. De folios 5 al 10, obra Acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos realizada al establecimiento de comercio propiedad del señor **AHMAD AL FAKIH** identificado con cédula de extranjería No. 152033, propietario del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de productos de panadería, de fecha 12 de diciembre de 2017, donde una vez verificadas las condiciones higiénico- sanitarias se emitió el concepto sanitario **DESFAVORABLE**, por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, así:

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social) (Numeral 2.8 Art. 6 Resolución 2674 de 2013)	0	No hay área social
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros (Numeral 4 del Artículo 26 Resolución 2674 de 2013)	0	No cuenta con procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua, ni análisis de laboratorio físicoquímicos y microbiológicos
2.1.2*	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	Planta del acueducto municipal y no existe control de cloro residual
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. (numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay tanque de almacenamiento de agua
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 2 Art. 26 Resolución 2674 de 2013)	0	No existe procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no hay registros.
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4	0	No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos

Página 1

Oficina de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)

Oficina Principal: Calle 100 No. 100-100, Bogotá, D.C.

Administrativo: Calle 100 No. 100-100, Bogotá, D.C.

Teléfono:

www.invima.gov.co



m



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".

	del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26. Resolución 2674 de 2013)		
2.3.5	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición (numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	0	El establecimiento no ha caracterizado los residuos peligrosos.
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No existe programa específico para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo.
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores
2.5.2*	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies utensilios, manipuladores y se llevan los registros (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	0	Se observa desorden y deficientes condiciones de limpieza
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).	0	Los productos no están definidos y no hay fichas técnicas
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay un lugar para el almacenamiento de los productos de aseo
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (numeral 6.5 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013)	0	Se observan deficientes condiciones de limpieza.
2.6.1*	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (Números 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	El servicio sanitario se encuentra contiguo al área de proceso y no cuenta con dotación
2.6.2	Existen vestidores en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (Numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).	0	No hay vestidores ni casilleros y el cambio de dotación se realiza en el baño.
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay sistema de lavado y desinfección de calzado.
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (Numeral 6.4	0	No hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o

Página 2



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".

	del artículo 6. Resolución 2674 de 2013.)		de cualquier cambio de actividad
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (Artículo 11, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay reconocimiento médico de manipuladores.
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. (numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	Los operarios no cuentan con dotación
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para cubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. (Numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013).	0	No se observa uso de gorro y tapabocas.
3.1.7	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación, (numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	No se cuenta con un sistema donde guardar los guantes para prevenir su contaminación se observan guantes en el piso.
3.1.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (Numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)	0	No se suministró dotación para visitantes.
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. (Artículo 1 - artículo 13, Resolución 2674 de 2013).	0	No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos y no hay registros.
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos (Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	0	No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.
3.2.3'	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. (Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)	0	No se cuenta con programa de capacitación se observan deficientes condiciones de limpieza.
4.1.3	Las Paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. (Numeral 2.1 del artículo 7, resolución 2674 de 2013).	0	Se observan paredes no lisas en la parte superior y se observan con deficiente limpieza.
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. (Numeral 3.1 del artículo 2 Resolución 2674 de 2013).	0	El techo no es liso y se observa con deficiente limpieza.
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas, para evitar la contaminación en caso de ruptura están en buen estado y limpias. (Numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013).	0	Las lámparas no cuentan con protección en caso de ruptura.
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del	0	Se observan crices de flujo

Página 3



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".

	proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. (Numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).		
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). (Artículo 21, Resolución 2674 de 2013).	0	No se cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos. No se presenta soporte de los límites máximos de los residuos de plaguicidas como lo establece la resolución 2906 de 2007, para la materia prima que le aplique. No se presenta soporte del cumplimiento de la Resolución 4506 de 2013, por la cual se establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano para la materia prima que le aplique.
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (Numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013).	0	No hay registros.
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. (numerales 6 y 7 del artículo 16, numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay área de almacenamiento de materias primas
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. (Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17).	0	Se almacenan en el área de proceso.
5.3.1*	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. (Numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	0	Se observan deficientes condiciones de limpieza y objetos en desuso
5.3.2*	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (Numerales 1 y 2 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013).	0	No se registran
5.3.3*	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para condiciones del proceso. (numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	0	Se observa cruce de flujos
5.3.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación (numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)	0	EL área no cuentan con protección del medio ambiente la puerta permanece abierta.

Página 4



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".

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). (Numeral 4 del artículo 19 Resolución 2674 de 2013)	0	El producto se envasa en bolsa transparente y no cuenta con rotulación por lo cual no se hace evaluación de protocolo de rotulado
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. (numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)	0	No se puede realizar trazabilidad ya que no hay registros
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. (numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay registros
5.5.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros (numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay área para almacenamiento de producto terminado y no se llevan registros
5.5.3*	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. (Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)	0	No hay área para almacenamiento de producto
5.5.4	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palets apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. (numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	0	No había producto terminado al momento de la visita.
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. (numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)	0	No hay un área definida y registros.
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.), y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. (numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)	0	No se presentan registros.
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. (Numeral 2 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013).	0	No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos
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. (Numeral 2 del artículo 16-numeral 1 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013)	0	No cuenta con fichas técnicas.
6.1.3*	Se cuenta con planes de muestreo. (Numeral 3 del Artículo 22 Resolución 2674 de 2013.)	0	No se cuenta con planes de muestreo.
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.	0	No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y

Página 5



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

	(Artículo 22 numeral 2- Artículo 25, Resolución 2674 de 2013.)		correctivo) 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 (Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)	0	No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.
6 2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Artículo 23 Resolución 2674 de 2013)	0	No cuenta con Servicios de un laboratorio.

- En virtud de la situación sanitaria verificada, se procedió a aplicar medida sanitaria consistente en "suspensión total de trabajos" mediante acta de fecha 12 de diciembre de 2017, visible a folios 11 al 12 del expediente.
- Posteriormente, mediante oficio 7303-2385-18 radicado con el número 20183006886 del 30 de julio de 2018, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio **PANIFICADORA SOL DEL LÍBANO**, propiedad del señor **AHMAD AL FAKIH**, identificado con Cédula de Extranjería No. 152033. (Folio 14).
- Esta vez, se allega, de fecha 25 de julio de 2018, acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control, realizada en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio **PANIFICADORA SOL DEL LÍBANO**, de propiedad del señor **AHMAD AL FAKIH**, identificado con Cédula de Extranjería No. 152033, dejando consignada la siguiente situación evidenciada: (Folio 16)

"(.)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Al llegar las funcionarias a la dirección arriba mencionada se encuentra un garaje de puertas abiertas donde se observa la fabricación de panes, operarios con ropa de calle y deficientes condiciones higiénico sanitarias, una vez se les permite el ingreso son atendidas inicialmente por el señor Ahmad Omar al Fakih quien dice ser el encargado del establecimiento a quien se le presenta el oficio Comiscrio, se le informa el objeto de la visita y se le hace lectura de la denuncia

Se le interroga al señor Ahmad Omar Al Fakih si cuenta el establecimiento con cámara de comercio a lo cual responde afirmativamente e indica que el representante legal es su hijo el señor FAKIH ISSA OMAR.

Se establece que el establecimiento se encuentra bajo medida sanitaria de Suspensión Total de Trabajos la cual fue aplicada sobre el establecimiento AHMAD AL FAKIH toda vez que en el momento de la visita del Invima del pasado 12 de diciembre de 2017, a los funcionarios no se les presentó Certificado de Cámara de Comercio y por tanto no tuvieron conocimiento que su representante legal era FAKIH ISSA OMAR.

Se aclara que, según información suministrada por el señor Ahmad Al Fakih, desde que inició funcionamiento el establecimiento objeto de la presente visita, su razón social ha sido FAKIH ISSA OMAR PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PANIFICADORA SOL DE LIBANO y que por tanto se trata del mismo establecimiento visitado por el Invima el 12 de diciembre de 2017. Adicionalmente, según Certificado Cámara de Comercio de 15 de diciembre de 2012, el establecimiento tiene matrícula No 01314865 de 9 de octubre de 2003.

Página 6



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

Momentos después hace presencia el señor Fakihi Issa Omar, a quien además de informarle lo indicado a su señor padre, se le manifiesta que teniendo en cuenta que el establecimiento se encontraba bajo medida sanitaria de Suspensión Total de Trabajos no podía estar realizando actividades productivas conforme a lo oye se les había informado en la visita del 12 de diciembre de 2017 y que sin embargo las mismas se estaban realizando. Se le informa igualmente que por lo mencionado en el párrafo anterior en adelante se le denominará FAKIH ISSA OMAR PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PANIFICADORA SOL DE LÍBANO

Durante el recorrido se evidenció materia prima (dos bultos de harina de trigo) producto terminado y no se evidenció producto en proceso. Igualmente se encuentra que no se dio cumplimiento a la totalidad de las causas que originaron la medida sanitaria del 12 de diciembre de 2017

De otra parte, es de aclarar que si bien el oficio comisorio No. 7303-3366-18 fue dado para el establecimiento AHMAD AL FAKIH, por las razones expuestas líneas arriba, este realmente corresponde al establecimiento FAKIH ISSA OMAR PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PANIFICADORA SOL DE LÍBANO.

En atención a la denuncia con radicado 20181099043 de 2018/05/19, relacionada con el funcionamiento de la empresa en condiciones no higiénicas, uso de máquinas con oxido, productos al piso, fabricación clandestina de lunes a viernes entre 6 am y 9:30 am se informa que si bien no se evidenció Producto al Piso. Se verifican las malas condiciones higiénico sanitarias de la fabricación y el desacato de la medida sanitaria SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS aplicada por el Invima el 12 de diciembre de 2017

Teniendo en cuenta el incumplimiento de la medida sanitaria de SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS aplicada por el Invima el 12 de diciembre de 2017 se ordena suspender de manera inmediata las actividades productivas, no hacer uso del producto elaborado y se procede a aplicar Medida Sanitaria de DESNATURALIZACIÓN de 13 Kilogramos de pan árabe mediante inmersión en solución de agua con hipoclorito de sodio. El producto terminado no presenta rótulo de identificación y se encuentra envasado en bolsa plástica transparente

(...)

6. En consecuencia de la situación sanitaria encontrada durante la Visita de inspección, vigilancia y control, funcionarios del Invima procedieron a aplicar la medida sanitaria de seguridad el día 25 de julio de 2018 consistente en "Desnaturalización de 13 kilogramos del producto Pan Árabe elaborado el día 25 de Julio de 2018 mediante la inmersión del producto solución de agua con hipoclorito por incumplimiento a la suspensión total de trabajos impuesta el día 12 de diciembre de 2017", dejando constancia de la actuación a folios 17 al 18, así

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

El establecimiento Ahmad Al Fakid fue visitado por el Invima el 12 de diciembre de 2017 se emitió concepto desfavorable, y se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos acorde con el literal b del artículo 576 de la ley 9 de 1979 por incumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.

Al momento de la visita se encontró que el establecimiento Ahmad Al Fakid cuenta con Cámara de Comercio que su razón Social corresponde a "Fakihi Issa Omar propietario del establecimiento de comercio Panificadora So de Líbano" impuesta el día 12 de diciembre de 2017 en concordancia con el literal b del artículo 576 de la Ley 9 de 1979



La salud
es de todos

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

Por lo anterior se procede a la desnaturalización de 13 kilogramos del producto Pan Árabe elaborado el día 25 de Julio de 2018 en las instalaciones del establecimiento "Fakih Issa Omar propietario del establecimiento de comercio Panificadora Sol de Líbano".

(...)"

7. A folio 19, obra en el expediente el formato anexo a DESTRUCCIÓN O DESNATURALIZACIÓN DE ARTICULOS O PRODUCTOS de fecha 25 de julio de 2018.
8. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2 (**Autos de inicio y traslado de cargos**), suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran los Inicios y Traslados, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social (Folios 23 al 26)
9. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad (Folios 27 al 29).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201607241, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), durante el periodo que permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue modificada mediante Resolución No. 844 del 26 de mayo de 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el Artículo 6º del Decreto Legislativo Número 491 de 2020, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente a cuando se levante la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Es importante resaltar que según este Artículo, durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la Ley que regule la materia.

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el Artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad. (Publicada en el Diario Oficial No. 51355 del 24 de junio del 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia).

Página 8



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

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

Así las cosas, el inicio del presente proceso sancionatorio se fundamenta en la existencia de conductas con las que se presuntamente se infringen otras normas sanitarias, tal y como se infiere de los documentos referidos como antecedentes

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

(...)

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

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

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

(...)

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

1. *Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el*

Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente en coordinación con las diferentes dependencias.

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

(...)

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

Ahora bien, se tiene que la parte investigada presuntamente infringió las siguientes disposiciones, por un lado la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

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

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

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

b) Al personal manipulador de alimentos,

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

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.

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.

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

()

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

()

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.

Página 10



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

(...)

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:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

(...)

5 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(...)

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C

(...)

Página 11



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

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.

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 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

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

(...)

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.

(...)

ARTICULO 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



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

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

(...)

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

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste 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

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

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

(...)

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

(...)

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones

Página 13



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos

(...)

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración

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

(...)

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

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 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:

(...)

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

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

Página 14



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

registros se conservarán durante un periodo que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

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

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 21. CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir 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

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

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, edicione o sustituya

(...)

ARTÍCULO 25. GARANTÍA DE LA CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la

Página 15



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
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 físico-químicos 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.
2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas; además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.
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

Página 16



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

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.

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.

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

(..)

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.

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

Página 17



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

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 que 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."

Como aclaración previa, es menester de este Despacho poner de presente lo consignado en el acta de vista, diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 28 de julio de 2018, en donde se dejó constancia que a pesar de haberse oficiado en visita previa (12 de diciembre de 2017) al señor Ahmad Al fakih, este no es el propietario del establecimiento de comercio PANIFICADORA SOL DE LIBANO, sino el señor FAKIH ISSA OMAR identificado con cédula de ciudadanía número 79 959.398, como se acreditó en el Certificado de cámara de comercio presentado durante esta última visita, por lo que se trata del mismo establecimiento de comercio

Así mismo, se establece que a pesar de que del alimento (pan árabe) fabricado por el señor Fakih Issa Omar es considerado por la Resolución 719 de 2015, como de bajo riesgo, se dejó constancia en acta de 28 de julio de 2018, que el establecimiento se encontraba bajo medida sanitaria de seguridad consistente en "suspensión total de trabajos" y se evidenció realizando labores productivas y de fabricación, lo que se traduce en que incurrió en desacato de la medida sanitaria de seguridad y por lo tanto es necesario el inicio y traslado de cargos por las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria vigente señaladas en el expediente.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor FAKIH ISSA OMAR, identificado con cédula de ciudadanía número 79.959.398, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PANIFICADORA SOL DE LIBANO, presuntamente infringió la normatividad sanitaria vigente de alimentos al

- I. Elaborar productos de panadería, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas el día 12 de diciembre de 2017, toda vez que.

Página 18



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

1. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social), incumpliendo con el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013
2. No cuenta con procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua, ni análisis de laboratorio fisicoquímicos y microbiológicos, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No existe programa, procedimientos, análisis (fisioquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 4 y artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No hay tanque de almacenamiento de agua, incumpliendo con el artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, conforme a lo previsto y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No existe un local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.3 y 5.4 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El establecimiento no ha caracterizado los residuos peligrosos, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa y procedimientos específicos de limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se observa desorden y deficientes condiciones de limpieza en las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Los productos utilizados en limpieza no están definidos y no hay fichas técnicas, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No hay un lugar para el almacenamiento de los productos de aseo, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se observan deficientes condiciones de limpieza en equipos y utensilios, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El servicio sanitario se encuentra contiguo al área de proceso y no cuenta con dotación, incumpliendo el Artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 19



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

- 15 No existen vestieres ni casilleros y el cambio de dotación se realiza en el baño, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013
- 16 No hay sistema de lavado y desinfección de calzado, incumpliendo con el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013
- 17 No existen avisos alusivos a las prácticas higiénicas ni instructivo de lavado de manos, o de cualquier cambio de actividad, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Los manipuladores y operarios no cuentan con certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo con el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los operarios que manipulan los alimentos no cuentan con dotación, incumpliendo con el artículo 14 numerales 2 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se observa uso de gorro y tapabocas, incumpliendo con el Artículo 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se cuenta con un sistema donde guardar los guantes para prevenir su contaminación, se observan guantes en el piso, incumpliendo con el Artículo 14 numeral 10 de la Resolución 2674 de 2013.
- 22 No se suministra dotación para visitantes, incumpliendo con el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
- 23 No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, ni se llevan registros, incumpliendo con el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos, incumpliendo con el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se cuenta con programa de capacitación, se observan deficientes condiciones de limpieza, incumpliendo con el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se observan paredes no lisas en la parte superior y se observan con deficiente limpieza, incumpliendo con el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El techo no es liso y se observa con deficiente limpieza, incumpliendo con el artículo 7 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Las lámparas no cuentan con protección en caso de ruptura, incumpliendo con el artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Se observan cruces de flujo de equipos, incumpliendo con el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 20



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

30. No se cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos y no presenta soporte de los límites máximos de los residuos de plaguicidas, incumpliendo con el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No hay registros previo al uso de materias primas e insumos al inspeccionarlos y ser sometidos a los controles de calidad establecidos, incumpliendo con el artículo 18 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No hay área de almacenamiento de materias primas, incumpliendo con el Artículo 16 numerales 6 y 7 y el artículo 28 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
33. Los envases se almacenan en el área de proceso, incumpliendo con el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
34. Se observan deficientes condiciones de limpieza y objetos en desuso en el proceso de fabricación del alimento, incumpliendo con el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No se realizan ni se 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, incumpliendo con el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
36. El producto se envasa en bolsa transparente y no cuenta con rotulación por lo cual no se hace evaluación de protocolo de rotulado, incumpliendo con el Artículo 19 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No se puede realizar trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso y no hay registros, incumpliendo con el Artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No hay registros de control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No hay área para almacenamiento de producto terminado y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No hay área para almacenamiento de producto, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
41. No existe un área definida para los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fábrica y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
42. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo con el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No existen fichas técnicas de las materias primas e insumos, así como de productos terminados, incumpliendo con el Artículo 16 numeral 2 y Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 21



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".**

44. No existen planes de muestreo, incumpliendo con el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
45. No existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incumpliendo con el Artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
46. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, incumpliendo con el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
47. La planta no cuenta con servicios de un laboratorio, incumpliendo con el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8, numeral 3 sub numerales 3.1 y 3.5, numeral 5 sub numerales 5.3, 5.4, 5.5, numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2, 6.4, 6.5; Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1, numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 10 numerales 1 y 2, Artículo 11 numeral 1; Artículo 13 – parágrafo 1; Artículo 14 numerales 2, 5, 6, 9, 10, 14; Artículo 16 numerales 2, 6 y 7, Artículo 17 numeral 5; Artículo 18 numerales 1, 2, 3; Artículo 19 numerales 2, 3 y 4, Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2 y 3; Artículo 23; Artículo 25, Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4; Artículo 28 numerales 1, 2, 3, 4, 6, 7;

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **FAKIH ISSA OMAR**, identificado con cédula de ciudadanía número 79.959.398, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **PANIFICADORA SOL DE LIBANO**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra del señor **FAKIH ISSA OMAR**, identificado con cédula de ciudadanía número 79.959.398, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **PANIFICADORA SOL DE LIBANO**, por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al elaborar productos de panadería, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 toda vez que:

1. Elaborar productos de panadería, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas el día 12 de diciembre de 2017, toda vez que:
1. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social), incumpliendo con el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua, ni análisis de laboratorio fisicoquímicos y microbiológicos, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 22



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

3. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 4 y artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No hay tanque de almacenamiento de agua, incumpliendo con el artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, conforme a lo previsto y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 el numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No existe un local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.3 y 5.4 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El establecimiento no ha caracterizado los residuos peligrosos, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.5 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa y procedimientos específicos de limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se observa desorden y deficientes condiciones de limpieza en las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Los productos utilizados en limpieza no están definidos y no hay fichas técnicas, incumpliendo con el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No hay un lugar para el almacenamiento de los productos de aseo, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se observan deficientes condiciones de limpieza en equipos y utensilios, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El servicio sanitario se encuentra contiguo al área de proceso y no cuenta con dotación, incumpliendo el Artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No existen vestidores ni casilleros y el cambio de dotación se realiza en el baño, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No hay sistema de lavado y desinfección de calzado, incumpliendo con el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No existen avisos alusivos a las prácticas higiénicas ni instructivo de lavado de manos, o de cualquier cambio de actividad, incumpliendo con el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 23



La salud
es de todos



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

18. Los manipuladores y operarios no cuentan con certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo con el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los operarios que manipulan los alimentos no cuentan con dotación, incumpliendo con el artículo 14 numerales 2 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se observa uso de gorro y tapabocas, incumpliendo con el Artículo 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se cuenta con un sistema donde guardar los guantes para prevenir su contaminación, se observan guantes en el piso, incumpliendo con el Artículo 14 numeral 10 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se suministra dotación para visitantes, incumpliendo con el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, ni se llevan registros, incumpliendo con el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos, incumpliendo con el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se cuenta con programa de capacitación, se observan deficientes condiciones de limpieza, incumpliendo con el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se observan paredes no lisas en la parte superior y se observan con deficiente limpieza, incumpliendo con el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El techo no es liso y se observa con deficiente limpieza, incumpliendo con el artículo 7 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Las lámparas no cuentan con protección en caso de ruptura, incumpliendo con el artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Se observan cruces de flujo de equipos, incumpliendo con el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos y no presenta soporte de los límites máximos de los residuos de plaguicidas, incumpliendo con el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No hay registros previo al uso de materias primas e insumos al inspeccionarlos y ser sometidos a los controles de calidad establecidos, incumpliendo con el artículo 18 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No hay área de almacenamiento de materias primas, incumpliendo con el Artículo 16 numerales 6 y 7 y el artículo 28 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 24



AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".***

33. Los envases se almacenan en el área de proceso, incumpliendo con el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
34. Se observan deficientes condiciones de limpieza y objetos en desuso en el proceso de fabricación del alimento, incumpliendo con el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
35. No se realizan ni se 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, incumpliendo con el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
36. El producto se envasa en bolsa transparente y no cuenta con rotulación por lo cual no se hace evaluación de protocolo de rotulado, incumpliendo con el Artículo 19 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
37. No se puede realizar trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso y no hay registros, incumpliendo con el Artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
38. No hay registros de control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No hay área para almacenamiento de producto terminado y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
40. No hay área para almacenamiento de producto, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
41. No existe un área definida para los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fábrica y no se llevan registros, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
42. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo con el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No existen fichas técnicas de las materias primas e insumos, así como de productos terminados, incumpliendo con el Artículo 16 numeral 2 y Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No existen planes de muestreo, incumpliendo con el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
45. No existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incumpliendo con el Artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
46. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, incumpliendo con el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
47. La planta no cuenta con servicios de un laboratorio, incumpliendo con el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020008260

14 de Julio de 2020

*"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607241".*

ARTÍCULO TERCERO: Notificar por medios electrónicos el presente Auto al señor **FAKIH ISSA OMAR**, identificado con cédula de ciudadanía número 79.959.398, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **PANIFICADORA SOL DE LIBANO**, y/o su apoderado, de conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los Artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

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, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

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: SMAA

Revisó: María Camila Escobar O.