



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000516 De 17 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:

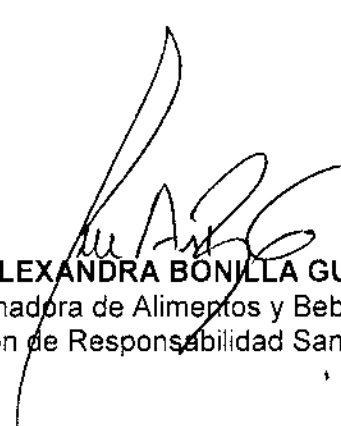
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020009986
PROCESO SANCIONATORIO:	201607354
EN CONTRA DE:	WILLIAM PINEDA TABORDA – PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	14 DE JULIO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020009986 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **25 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 (12) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020009986, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607354.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, 01 OCT. 2020 siendo las 5 PM,

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

Proyectó y digitó: Juan M
Grupo: Alimentos

Oficina Principal:
Administrativo:
www.invima.gov.co





La salud
es de todos

AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, teniendo en cuenta los siguientes.

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 705-0227-18 radicado con el No. 20183001185 del 13 de febrero de 2018, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, de propiedad del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. De folios 4 al 11 del expediente se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fechas 31 de enero y 01 de febrero de 2018, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, de propiedad del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, donde una vez evidenciadas las irregularidades en lo que respecta a las condiciones higiénico-sanitarias del mismo, se emitió concepto sanitario **DESFAVORABLE**.
3. En la misma visita, se realizó la evaluación de rotulado general de alimentos envasados, de fecha 1 de febrero de 2018, con respecto al producto "Arepas Artesanales de Maíz y Queso por 300 g" evidenciando los siguientes presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, como consta a folio 11 vto al 12 (Anexo etiqueta folio 13) del expediente, así:

"(...)

- **4.1** – En el nombre se declara de la siguiente forma: Arepas Artesanales de "Maíz y Queso". esta expresión presenta engaño al consumidos toda vez que se está elaborando a partir de harina de maíz y no propiamente de maíz.
- **5.1.1** - El nombre del alimento no se declara de acuerdo a lo otorgado en el registro sanitario Se otorgó la variedad AREPA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO
- **5.2** – La lista de ingredientes no corresponde a lo que soportados en las fichas técnicas No está precedida del término ingredientes No se declaran el nombre genérico y específico del bicarbonato de sodio, declaran la fórmula química.
- **5.3** - Declara el símbolo gr la cual no se encuentra incluido dentro permitidas por el sistema internacional. Y se declara la expresión aprox.
- **5.5.1** – No declara lote, no antecede a la fecha la palabra Lote o "L".
- **5.6** – No declara modo de conservación, según lo otorgado en el registro sanitario que es refrigeración No antecede a la fecha a palabra "vence".
- **5.8** – El registro Sanitario presenta un error de impresión. Se declara RSAA08129713 y es RSAA08129713
- **6** – No declara el %m/m del queso como ingrediente caracterizante, de acuerdo al nombre otorgado en el registro sanitario, AREPA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO.
- **5.2.3** – No se declaran el nombre genérico y específico del bicarbonato de sodio.
- No declara lactosa incluida, por tener como ingrediente el queso.

"...)"

4. En virtud de la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA WIPITA**, funcionarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, procedieron aplicar la

Página 1



AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

medida sanitaria de seguridad consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL**; tal y como consta en acta de fechas 31 de enero y 01 de febrero de 2018, así: (Folios 14 al 16)

"()

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Una vez realizado el recorrido por las instalaciones del establecimiento y revisado la parte documental se pudo evidenciar condiciones que incumplen lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en los artículos y numerales que a continuación son enunciados:

1. *La planta se comunica con el segundo nivel por medio de una escalera que tiene comunicación directa con la planta, la separación entre estas dos áreas es una reja sin protección, la escalera presenta terminados no sanitarios, se observa objetos en desuso y acumulación de suciedad. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
2. *No se cuenta con protección física adecuada en el extractor en el área de asado y enfriado, parte superior de la puerta e ingreso al segundo nivel (reja). (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
3. *La edificación no está construida en proceso secuencial, la planta solo cuenta con una puerta por donde ingresa la materia prima, insumos, personal manipulador y sale el producto terminado, cuenta con dos áreas separadas por una puerta, la más interna es en forma de "L" allí desarrolla los siguientes procesos: almacenamiento de materias primas e insumos secos, asado, enfriado, empaque, molido de queso, mezclado y se encuentra un pozuelo para en el cual realiza todas las operaciones de higienización (partes de equipos, utensilios y manos), la parte más externa es un área de circulación allí se encuentra ubicados dos equipos de refrigeración, el almacenamiento del material de empaque y la unidad sanitaria esta última tiene comunicación directa con toda el área, no cuenta con ventilación y se perciben olores ofensivos, no existe una adecuada separación física y no se encuentran claramente señalizadas las áreas (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
4. *Algunos tramos del piso y las paredes presentan orificios, gariteas, rugosidad y terminados no sanitarios, lo cual no facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas (numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
5. *No existe programa, ni procedimientos, ni análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros. (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).*
6. *El agua empleada en la planta proviene del acueducto municipal, no cuenta con análisis físicoquímicos y microbiológicos que permitan verificar la potabilidad. No existe control diario del cloro residual, no cuentan con instrumento para su medida y no se llevan registros. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
7. *Se observa el desagüe de piso obstruido por acumulación de suciedad. (numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
8. *No existe programa, ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).*
9. *No existen suficientes recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, adecuados, bien ubicados e identificados. (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*
10. *No existe programa para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, ni procedimientos específicos para el establecimiento y no se llevan los registros. numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).*



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

11. Se evidencio materia fecal de roedor en diferentes áreas de la planta, al igual que telarañas debajo de las mesas y equipos. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).
12. No existe programa, ni 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)
13. Se evidencia falencias en la limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan los registros (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)
14. No 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).
15. No cuenta con un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave para el almacenamiento de los productos empleados para las operaciones de higienización. (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)
16. La unidad sanitaria se encuentra en el área de almacenamiento de producto terminado, almacenamiento de material de empaque y circulación de materias primas, insumos y producto terminado, no cuenta con ventilación y se perciben olores ofensivos; El jabón tiene fragancia y no cuenta con mecanismo para el secado de manos. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).
17. Se evidencia un solo lavamanos en la planta el cual es de accionamiento manual, no es suficiente de acuerdo a las actividades realizadas, no se cuenta con jabón para la higienización de las manos ni sistema para su secado. El lavamanos no es exclusivo para tal fin ya que este es empleado para el lavado de utensilios (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).
18. No cuenta con los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas (Numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).
19. No se realiza control, ni reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos) (Artículo 11, Resolución 2674 de 2013).
20. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos y no se llevan registros. (Artículo 1 — artículo 13, Resolución 2674 de 2013).
21. No 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).
22. Algunos tramos de las paredes presentan grietas, perforaciones y roturas, las que están construidas en estructura liviana presentan diseño y terminados no sanitarios, se observa desprendimiento de la pintura y suciedad (Numeral 2 1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013).
23. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, no cuentan con protección en caso de ruptura. (numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)
24. Las planchas para el asado presentan deterioro en la parte baja (soporte), el diseño del enfriador no es sanitario, además presenta deterioro en los soportes laterales y bajos, las mesas de trabajo y la auxiliar tiene la estructura interna en madera y presentan deterioro en la parte baja (soportes), el soporte del molino y el equipo de moler presenta partes oxidadas y desprendimiento de pintura, los moldes tiene diseño no sanitario y soldaduras sin pulir, el soporte de la mojadora es en madera, al igual que algunos utensilios como: tablas, cucharas y rodillos. Se evidencia acumulación de suciedad en todos los equipos y utensilios. (Artículo 9, Resolución 2674 de 2013).



**La salud
es de todos**

**AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"***

25. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, se genera cruce en los procesos de fabricación. (Numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).
26. No se realizan y ni se registran los controles requeridos en las etapas orificas del proceso. (numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013).
27. Las materias primas como harina, azúcar son almacenadas en el área de fabricación en recipientes plásticos y metálicos sin identificar, para el queso no se controlan las condiciones de temperatura en el almacenamiento, además este se almacena en un equipo de frío sin la debida protección de manera conjunta con alimentos (carnes, pulpas, frutas) de uso del propietario (Numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)
28. De acuerdo a las condiciones sanitarias encontradas en el establecimiento y descritas en la presente acta, no se cuenta con las condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del alimento. (Numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013).
29. Aunque la operación de empaque de productos no se pudo evaluar, por qué no había fabricación al momento de la visita, no se cuenta con área exclusiva para tal fin. (Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013).
30. El almacenamiento del producto terminado se realiza en unos equipos de frío ubicados en el corredor de circulación, que comunica directamente con la unidad sanitaria, no es exclusivamente destinado para este propósito. (Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28).
31. No se cuenta con planes de muestreo. (Numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013).

()"

5. Mediante oficio No. 7305-0296-18 radicado con el No. 20183001719 del 28 de febrero de 2018, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, de propiedad del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 91).
6. Esta vez, se allega acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 21 de febrero de 2018, realizada en las instalaciones del establecimiento **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, de propiedad del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, cuyo objetivo era verificar el cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha 01 de febrero de 2018 y en donde una vez verificadas las causales que motivaron a la aplicación de la medida sanitaria, se determinó que no era posible el levantamiento de la misma, como se evidencia a folios 94 a 96.
7. 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 97 al 100).



La salud
es de todos

AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354”***

8. Posteriormente, 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 101 al 103).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201607354, 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 del 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).

En ese orden de ideas, 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:

(...)



AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

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 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 "*

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:

"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,*



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

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 ingiriendo 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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

(...)

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

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

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

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA



**La salud
es de todos**

**AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

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

()

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

(...)

4.2 El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

5 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este

(...)

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.

()

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.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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

()

ARTÍCULO 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.



***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"***

pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

(...)

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 9o. 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

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección

(...)

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

(..)

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.

(..)

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*



AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

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

(...)

ARTÍCULO 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.

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

(..)

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes

(..)

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

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

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

(..)

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.



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

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

(...)

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

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

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

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

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

(...)

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

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

()

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



**La salud
es de todos**

AUTO No. 2020009986

(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

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.

()"

De igual forma es necesario aplicar lo establecido en 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", preceptúa:

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 4o. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales.

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

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

(. .)

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

5.2. Lista de ingredientes

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

a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento:

(...)

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:

(...)

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante
7. Antioxígeno.
8. Aromatizante
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante
22. Incrementador del volumen o leudante
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos.

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).



AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

2. Almidón(es) modificado(s).

La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda:

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente.

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

(...)

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece

5.5.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra "Lote" o la letra "L", seguida de la fecha escogida para tal fin, cumpliendo con lo descrito en los subnumerales 5.4.2 y 5.6 de la presente disposición, según el caso

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.

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker

(...)

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

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.

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.



**La salud
es de todos**

**AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

(. .)"

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."

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."



La salud
es de todos

AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, presuntamente infringió la normatividad sanitaria al:

I Elaborar y empacar productos alimenticios "*arepas variedades*", por el presunto incumplimiento, de los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 31 de enero y 01 de febrero de 2018, especialmente porque:

1. La planta se comunica con el segundo nivel por medio de una escalera que tiene comunicación directa con la planta, la separación entre estas dos áreas es una reja sin protección, la escalera presenta terminados no sanitarios, se observa objetos en desuso y acumulación de suciedad, incumpliendo con el artículo 6 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con protección física adecuada en el extractor en el área de asado y enfriado ni en la parte superior de la puerta e ingreso al segundo nivel (reja), incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013
- 2 La edificación no está construida en proceso secuencial, la planta solo cuenta con una puerta por donde ingresa la materia prima, insumos, personal manipulador y sale el producto terminado, cuenta con dos áreas separadas por una puerta, la más interna es en forma de "L" allí desarrolla los siguientes proceso: almacenamiento de materias primas e insumos secos, asado, enfriado, empaque, molido de queso, mezclado y se encuentra un pozuelo para en el cual realiza todas las operaciones de higienización (partes de equipos, utensilios y manos), incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013
3. No existe una adecuada separación física entre las diferentes áreas de la planta ya que la parte más externa es un área de circulación, se encuentran ubicados dos equipos de refrigeración, el almacenamiento del material de empaque y la unidad sanitaria esta última tiene comunicación directa con toda el área, no cuenta con ventilación y se perciben olores ofensivos, no existe una adecuada separación física y no se encuentran claramente señalizadas las áreas, incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Algunos tramos del piso y las paredes presentan orificios, grietas, rugosidad y terminados no sanitarios, lo cual no facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas, incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existen programas, ni procedimientos, ni análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El agua empleada en la planta proviene del acueducto municipal y no cuenta con análisis físicoquímicos y microbiológicos que permitan verificar la potabilidad. No existe control diario del cloro residual, no cuentan con instrumento para su medida y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"***

7. Se observa el desagüe de piso obstruido por acumulación de suciedad, incumpliendo con el artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existe programa, ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existen suficientes recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, adecuados, bien ubicados e identificados, incumpliendo el artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.1 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existe programa para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, ni procedimientos específicos para el establecimiento y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencio materia fecal de roedor en diferentes áreas de la planta, al igual que telarañas debajo de las mesas y equipos, incumpliendo con el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existe programa, ni procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, incumpliendo con el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia falencias en la limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se tienen claramente definidos los productos de limpieza utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, incumpliendo con el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No cuenta con un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave para el almacenamiento de los productos empleados para las operaciones de higienización, incumpliendo con el artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
16. La unidad sanitaria se encuentra en el área de almacenamiento de producto terminado, almacenamiento de material de empaque y circulación de materias primas, insumos y producto terminado, no cuenta con ventilación y se perciben olores ofensivos; El jabón tiene fragancia y no cuenta con mecanismo para el secado de manos, incumpliendo con el artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se evidencia un solo lavamanos en la planta el cual es de accionamiento manual, no es suficiente de acuerdo a las actividades realizadas, no se cuenta con jabón para la higienización de las manos ni sistema para su secado; El lavamanos no es exclusivo para tal fin ya que este es empleado para el lavado de utensilios, incumpliendo con el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No cuenta con 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, incumpliendo con el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se realiza control, ni reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), incumpliendo con el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



20. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos y no se llevan registros, incumpliendo con el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, incumpliendo con el artículo 13 Parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Algunos tramos de las paredes presentan grietas, perforaciones y roturas, las que están construidas en estructura liviana presentan diseño y terminados no sanitarios, se observa desprendimiento de la pintura y suciedad, incumpliendo con el artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, 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.
24. Las planchas para el asado presentan deterioro en la parte baja (soporte), el diseño del enfriador no es sanitario, además presenta deterioro en los soportes laterales y bajos, las mesas de trabajo y la auxiliar tiene la estructura interna en madera y presentan deterioro en la parte baja (soportes), el soporte del molino y el equipo de moler presenta partes oxidadas y desprendimiento de pintura, los moldes tiene diseño no sanitario y soldaduras sin pulir, el soporte de la mojadora es en madera, al igual que algunos utensilios como: tablas, cucharas y rodillos. Se evidencia acumulación de suciedad en todos los equipos y utensilios, incumpliendo con el Artículo 9 numeral 1 numeral 3. 4 numeral 10 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, se genera cruce en los procesos de fabricación, incumpliendo con el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No se realizan y ni se registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso incumpliendo con el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Las materias primas como harina, azúcar son almacenadas en el área de fabricación en recipientes plásticos y metálicos sin identificar, para el queso no se controlan las condiciones de temperatura en el almacenamiento, además este se almacena en un equipo de frío sin la debida protección de manera conjunta con alimentos (carne, pulpas, frutas) de uso del propietario, incumpliendo con el artículo 16 numerales 1 y 5 y el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se cuenta con las condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del alimento, incumpliendo con el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No se cuenta con área exclusiva de empaque, incumpliendo el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
30. El almacenamiento del producto terminado se realiza en unos equipos de frío ubicados en el corredor de circulación, que comunica directamente con la unidad sanitaria, no es exclusivamente destinado para este propósito, incumpliendo el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"***

31. No se cuenta con planes de muestreo, incumpliendo el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y/o rotular el producto *"Arepas Artesanales de Maíz y Queso por 300 g"*, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:
1. Declarar en el rótulo del alimento el nombre "arepas artesanales de maíz y queso", expresión que genera engaño al consumidor toda vez que el alimento se elabora a partir de harina, incumpliendo con el artículo 4 numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declarar un nombre del alimento que no corresponde al nombre otorgado en el registro sanitario RSAA08I29713, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declarar correctamente la lista de ingredientes al no estar precedida del término "ingrediente" y no corresponder a lo soportado en las fichas técnicas, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declarar correctamente el contenido neto del producto el cual debe hacerse en unidades del sistema métrico internacional, incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declarar la identificación del lote del alimento, tampoco se antecede en el rótulo a la fecha la palabra lote o "L", incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No declarar el modo de conservación del alimento según lo otorgado en el Registro sanitario lo cual es "refrigeración"; incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1- 5.6.2 y 5.6.4 de la resolución 5109 de 2005
 7. Declarar el registro sanitario con un error de impresión, declarando RSAA08I29713 siendo el correcto RSAA08I29713, incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
 8. No declara correctamente el porcentaje del "queso" como ingrediente caracterizante de acuerdo a lo otorgado en el correspondiente registro Sanitario, incumpliendo el artículo 5 numeral 6 sub numeral 6.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 9. No declarar el nombre genérico y específico del aditivo bicarbonato de sodio, incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.3 literal D), E) y F) de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- **Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3, numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4, numeral 3 sub numerales 3.1, numeral 4 sub numeral 4.2, numeral 5 sub numeral 5.1 y 5.3, numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4; Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1, numeral 7 sub numeral 7.3; Artículo 9 numeral 1, 3 y 4 y 10; Artículo 10 numerales 1 y 2; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13 – parágrafo 1; Artículo 16 numerales 1 y 5; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 18 numeral 1; Artículo 19 numeral 1; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4 y Artículo 28 numerales 4 y 7.
- **Resolución 5109 de 2005:** Artículo 4 numeral 1, Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral

Página 19



La salud
es de todos

AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

5.1.1, numeral 5.2 sub numerales 5.2.1 y 5.2.3 literal D). E) y F); numeral 5.3 sub numeral 5.3.1, numeral 5.5 sub numeral 5.5.1, numeral 5.6 numeral 5.6.1- 5.6.2 y 5.6.4, numeral 5.8, numeral 6 sub numeral 6.1.1.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra del señor **WILLIAM PINEDA TABORDA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PRODUCTOS ALIMENTICIOS WIPITA**, por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al

- I. Elaborar y empacar productos alimenticios "*arepas variedades*", por el presunto incumplimiento, de los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 31 de enero y 01 de febrero de 2018, especialmente porque.
 1. La planta se comunica con el segundo nivel por medio de una escalera que tiene comunicación directa con la planta, la separación entre estas dos áreas es una reja sin protección, la escalera presenta terminados no sanitarios, se observa objetos en desuso y acumulación de suciedad, incumpliendo con el artículo 6 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. No se cuenta con protección física adecuada en el extractor en el área de asado y enfriado ni en la parte superior de la puerta e ingreso al segundo nivel (reja), incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. La edificación no está construida en proceso secuencial, la planta solo cuenta con una puerta por donde ingresa la materia prima, insumos, personal manipulador y sale el producto terminado, incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013
 5. No existe una adecuada separación física entre las diferentes áreas de la planta ya que la parte más externa es un área de circulación, se encuentran ubicados dos equipos de refrigeración, el almacenamiento del material de empaque y la unidad sanitaria esta última tiene comunicación directa con toda el área, no cuenta con ventilación y se perciben olores ofensivos, no existe una adecuada separación física y no se encuentran claramente señalizadas las áreas, incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Algunos tramos del piso y las paredes presentan orificios, grietas, rugosidad y terminados no sanitarios, lo cual no facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas, incumpliendo con el artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No existen programas, ni procedimientos, ni análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



6. El agua empleada en la planta proviene del acueducto municipal y no cuenta con análisis fisicoquímicos y microbiológicos que permitan verificar la potabilidad. No existe control diario del cloro residual, no cuentan con instrumento para su medida y no se llevan registros, incumpliendo el artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observa el desagüe de piso obstruido por acumulación de suciedad, incumpliendo con el artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existe programa, ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No existen suficientes recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, adecuados, bien ubicados e identificados, incumpliendo el artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.1 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existe programa para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, ni procedimientos específicos para el establecimiento y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencio materia fecal de roedor en diferentes áreas de la planta, al igual que telarañas debajo de las mesas y equipos, incumpliendo con el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existe programa, ni procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, incumpliendo con el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia falencias en la limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y no se llevan los registros, incumpliendo con el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se tienen claramente definidos los productos de limpieza utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, incumpliendo con el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No cuenta con un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave para el almacenamiento de los productos empleados para las operaciones de higienización, incumpliendo con el artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
16. La unidad sanitaria se encuentra en el área de almacenamiento de producto terminado, almacenamiento de material de empaque y circulación de materias primas, insumos y producto terminado, no cuenta con ventilación y se perciben olores ofensivos, El jabón tiene fragancia y no cuenta con mecanismo para el secado de manos, incumpliendo con el artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se evidencia un solo lavamanos en la planta el cual es de accionamiento manual, no es suficiente de acuerdo a las actividades realizadas, no se cuenta con jabón para la higienización de las manos ni sistema para su secado, El lavamanos no es exclusivo para tal fin ya que este es empleado para el lavado de utensilios, incumpliendo con el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.



**La salud
es de todos**

AUTO No. 2020009986

(21 de Agosto de 2020)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"***

18. No cuenta con 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, incumpliendo con el artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se realiza control, ni reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), incumpliendo con el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos y no se llevan registros, incumpliendo con el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, incumpliendo con el artículo 13 Parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Algunos tramos de las paredes presentan grietas, perforaciones y roturas, las que están construidas en estructura liviana presentan diseño y terminados no sanitarios, se observa desprendimiento de la pintura y suciedad, incumpliendo con el artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, 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.
24. Las planchas para el asado presentan deterioro en la parte baja (soporte), el diseño del enfriador no es sanitario, además presenta deterioro en los soportes laterales y bajos, las mesas de trabajo y la auxiliar tiene la estructura interna en madera y presentan deterioro en la parte baja (soportes), el soporte del molino y el equipo de moler presenta partes oxidadas y desprendimiento de pintura, los moldes tiene diseño no sanitario y soldaduras sin pulir, el soporte de la mojadora es en madera, al igual que algunos utensilios como: tablas, cucharas y rodillos. Se evidencia acumulación de suciedad en todos los equipos y utensilios, incumpliendo con el Artículo 9 numeral 1 numeral 3, 4 numeral 10 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, se genera cruce en los procesos de fabricación, incumpliendo con el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No se realizan y ni se registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, incumpliendo con el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Las materias primas como harina, azúcar son almacenadas en el área de fabricación en recipientes plásticos y metálicos sin identificar, para el queso no se controlan las condiciones de temperatura en el almacenamiento, además este se almacena en un equipo de frío sin la debida protección de manera conjunta con alimentos (carne, pulpas, frutas) de uso del propietario, incumpliendo con el artículo 16 numerales 1 y 5 y el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se cuenta con las condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del alimento, incumpliendo con el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354"**

29. No se cuenta con área exclusiva de empaque, incumpliendo el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 30. El almacenamiento del producto terminado se realiza en unos equipos de frío ubicados en el corredor de circulación, que comunica directamente con la unidad sanitaria, no es exclusivamente destinado para este propósito, incumpliendo el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 31. No se cuenta con planes de muestreo, incumpliendo el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y/o rotular el producto *"Arepas Artesanales de Maíz y Queso por 300 g"*, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:
1. Declarar en el rótulo del alimento el nombre "arepas artesanales de maíz y queso", expresión que genera engaño al consumidor toda vez que el alimento se elabora a partir de harina, incumpliendo con el artículo 4 numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declarar un nombre del alimento que no corresponde al nombre otorgado en el registro sanitario RSAA08129713, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declarar correctamente la lista de ingredientes al no estar precedida del término "ingrediente" y no corresponder a lo soportado en las fichas técnicas, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declarar correctamente el contenido neto del producto el cual debe hacerse en unidades del sistema métrico internacional, incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. No declarar la identificación del lote del alimento, tampoco se antecede en el rótulo a la fecha la palabra lote o "L", incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 6. No declarar el modo de conservación del alimento según lo otorgado en el Registro sanitario lo cual es "refrigeración"; incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1- 5.6.2 y 5.6.4 de la resolución 5109 de 2005.
 7. Declarar el registro sanitario con un error de impresión, declarando RSAA08129713 siendo el correcto RSAA08129713, incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
 8. No declara correctamente el porcentaje del "queso" como ingrediente caracterizante de acuerdo a lo otorgado en el correspondiente registro Sanitario, incumpliendo el artículo 5 numeral 6 sub numeral 6.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 9. No declarar el nombre genérico y específico del aditivo bicarbonato de sodio, incumpliendo con el artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.3 literal D), E) y F) de la Resolución 5109 de 2005.

ARTICULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos el presente Auto al señor **WILLIAM**



AUTO No. 2020009986
(21 de Agosto de 2020)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso no. 201607354”***

PINEDA TABORDA, identificado con la Cédula de Ciudadanía 7.245.378, 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

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: SMAA
Revisó: María Camila Escobar O