



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000119 De 7 de Septiembre de 2021

La Coordinadora del Grupo de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria 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 de la Ley 1437 de 2011, el Artículo 4 del Decreto 491 de 2020, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO No.	2021011020
PROCESO SANCIONATORIO:	201609857
EN CONTRA DE:	VICTOR HELI HEREDIA CALDERON – FABRICA DE AREPAS SURTIAREPAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE AGOSTO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra El Auto No. 2021011020 no Procese Recurso alguno.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 14 SEP 2021, en la página web www.invima.gov.co.

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

ANA MARÍA RIAÑO SANCHEZ
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2021011020 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201609857.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE AVISO FINALIZA
el _____, siendo las 5 PM,

ANA MARÍA RIAÑO SÁNCHEZ
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: JMarinC



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución N° 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio No. 201609857 en contra del señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **FABRICAS DE AREPAS SURTIAREPAS**, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 11 de marzo de 2019 mediante oficio 7303-0654-19 radicado con el número 20193001856, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio **FABRICAS DE AREPAS SURTIAREPAS**, de propiedad del señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, para su conocimiento y fines pertinentes, tal y como se aprecia a folio 1 del expediente.
2. A folio 11 al vito del expediente, se encuentra Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 08 de marzo de 2019, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio **FABRICAS DE AREPAS SURTIAREPAS**, en donde una vez verificadas las condiciones higiénico – sanitarias del mismo, se dejó constancia de lo siguiente:

"(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Al llegar a la ubicación mencionada, la cual tiene nomenclatura, se realizan llamadas a la puerta al que responde desde el tercer piso una señora, luego desde el segundo piso se asoma un hombre joven quien responde que no se puede atender a los funcionarios, sin embargo, se realiza la presentación de los funcionarios y le comunican el objetivo de la visita, indicándole que nos facilite el ingreso al establecimiento, luego el hace una llamada telefónica y nos dice que el encargado de la planta llega en treinta minutos y solicita que lo esperemos. Pasadas esta media hora se presenta el propietario del establecimiento, se le comunica el objetivo y la metodología de la visita y se procede a realizar el recorrido por las instalaciones, en el que se evidencia que: en el primer piso de la edificación se almacena y se despacha el producto terminado, en el segundo piso se observa la vivienda al ingresar a este piso se observa la cocina de la vivienda y en el tercer piso se encuentra el almacenamiento de materia prima y los equipos para la fabricación de arepas. Se encontraba el personal en proceso de elaboración de las mismas y las condiciones de proceso, instalaciones, personal y equipos se registran en el acta de aplicación de medida sanitaria la cual se anexa y se diligencia también para su posterior firma en la oficina Invima sede Montevideo en Bogotá, se informa a quien atiende la visita que: a partir de este momento debe SUSPENDER las actividades productivas.

Al finalizar el recorrido se observó que ya se había despachado el producto observado inicialmente y el que estaban empacando mientras se socializaba el resultado de esta visita, al final de esta comunicación y firmas, ya no se encontraba.

"(...)"

3. Durante la misma visita, el 8 de marzo de 2019, funcionarios del Invima realizaron el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados con respecto al producto **AREPA SUPER MARCA SURTI AREPAS. PRESENTACIÓN COMERCIAL DE 700 GRS, 5 UNIDADES, MATERIAL DE EMPAQUE: BOLSA DE POLIETILENO**, evidenciando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, así: (Folios 12 a 14 - etiqueta del producto folio 15 a 16)

"(...)



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

- 5.1.1 – El nombre declarado no indica completamente la naturaleza del alimento, declara: "Arepá" y no especifica que es de maíz.
- 5.3 – Declara grs.
- 6 – El peso neto es declarado en grs.
- 5.4 – La dirección declarada no corresponde con la del sitio de fabricación.
- 5.8 – Declara: RSAD21117308 y este registro no existe.

(...)"

4. En virtud de lo anterior y de acuerdo con lo evidenciado durante la visita, funcionarios del Invima procedieron a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la "Suspensión total de trabajos o servicios" mediante acta de fecha 8 de marzo de 2019, que reposa a folios 17 a 20 del expediente, en donde se dejó constancia de lo siguiente:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Una vez realizado el recorrido por las instalaciones se evidencia diferentes incumplimientos así:

1. *Se evidencian entreluces en el techo del área de producción, las ventanas del área de empaque permanecen abiertas, no se garantiza la protección contra el ingreso de plagas y otros contaminantes. Incumple los numerales 2.1 del artículo 6 numeral 4.2 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013.*
2. *En el segundo piso de la edificación se ubica vivienda, incumple numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
3. *No existe control diario de cloro residual y no presenta registros. Incumple numeral 3.1 y 3.2 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.*
4. *No se realiza inspección, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores ni se llevan los registros. Se observan condiciones deficientes de limpieza. Incumple numeral 1 del artículo 26, resolución 2674 de 2013.*
5. *El baño de la planta se ubica al lado del área donde se almacena producto terminado. Incumple numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, numeral 3.4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.*
6. *La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. Incumple numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
7. *Se observan operarios con ropa de calle, sin gorro, algunos con tapabocas, usando joyas mientras manipulan alimentos, incumple artículo 14, resolución 2674 de 2013.*
8. *Se observa humedad en la parte alta de la pared del área de empaque y desprendimiento de pintura en el techo. Incumple numeral 2.1 y 3.1 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013.*
9. *Se evidencia uso de parrillas de enfriamiento con marcos de madera. Incumple artículo 9. Resolución 2674 de 2013.*
10. *El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del mismo. Incumple numeral 1 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013.*
11. *No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad) para asegurar la inocuidad el producto. Incumple numerales 1 y 2 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013.*



**AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

12. No presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio para producto terminado. Incumple numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

13. En el momento de la visita no se encontró material de empaque, sin embargo, se realizó la evaluación de rotulado general a una muestra disponible, se evidencian los siguientes incumplimientos:

- El producto no posee registro sanitario, Incumple Literal D en la definición de alimento fraudulento del artículo 3 y el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.
- El nombre declarado no indica completamente la naturaleza del alimento, declara: "Arepá" y no especifica que es de maíz, incumpliendo el numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
- El peso neto es declarado en grs, esta abreviatura no corresponde a la unidad del sistema métrico (Sistema internacional) incumpliendo el numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
- La dirección declarada no corresponde con la del sitio de fabricación, incumpliendo el numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
- Declara RSAD21117308 y este registro no existe, incumpliendo el numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

(...)"

5. 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, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 25 a 28).
6. 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 de su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad en el Diario oficial No. 51355 (Folios 29 a 31).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primera medida, este Despacho precisa que en el marco normativo expedido en virtud de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, el Gobierno Nacional profirió el Decreto No. 491 del 28 de marzo de 2020 y disponiendo en su artículo 6° que las autoridades administrativas incluidas el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, con ocasión del servicio y como consecuencia de la emergencia, podrá establecer de manera total o parcial la suspensión de términos en algunas o en todas las actuaciones, conforme al análisis que haga de cada una de sus actividades y/o procesos previa evaluación y justificación de la situación concreta.

Con base en lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, consecuente con las anteriores circunstancias, emitió la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del año en curso, con el fin de implementar, a su vez las medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19.

De manera que en el proceso sancionatorio No. 201609857, procede la aplicación de la suspensión de términos legales ordenada en el Artículo 5°, de la referida resolución. En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el párrafo primero del artículo 1° de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020 del INVIMA, se recuerda que:



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

***"Parágrafo primero:** El cómputo de términos en los procesos y actuaciones administrativas se reanudará a partir del día hábil siguiente a la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. 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".*

Ahora bien, con el objetivo de dar continuidad al proceso sancionatorio, como consecuencia de la reanudación de términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás tramites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria decretada a través de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, se tiene que, como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del ius puniendi del Estado responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico.

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

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 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.*

(...)



31

AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

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;

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.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

CAPITULO I

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

2.1. 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.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

(...)

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.

(...)

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

(...)

2. PAREDES

(...)

2.1. 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.

(...)



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

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.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

(...)

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

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.

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

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

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad,



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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

(...)

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. <Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA) expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el Invima definirá los procedimientos correspondientes.

(...)"

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

"(...)

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

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo. Parágrafo. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)

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

(...)

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.

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.4. Nombre y dirección

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

(...)

5.8 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.

(...)"

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, establece:



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

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."

Ha de tenerse en cuenta, que el señor señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de AREPAS DE MAÍZ, actividad que involucra un alimento de riesgo medio para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 Grupo 6, categoría 6.7, subcategoría 6.7.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, en calidad de propietario del



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

establecimiento de comercio **FABRICAS DE AREPAS SURTIAREPAS**, presuntamente infringió la normatividad sanitaria vigente de alimentos al:

- I. Fabricar, empaclar y disponer para el consumo humano, el producto "arepas de maíz" sin contar con Permiso Sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento, contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015) en concordancia con el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Fabricar, procesar, empaclar y disponer para el consumo humano el producto alimenticio "arepas de maíz", sin el cumplimiento de los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 8 de marzo de 2019, especialmente porque:
 1. Se evidencian entreluces en el techo del área de producción, las ventanas del área de empaque permanecen abiertas, no se garantiza la protección contra el ingreso de plagas y otros contaminantes, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 y el numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia que en el segundo piso de la edificación se ubica vivienda, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No existe control diario de cloro residual y no presentan registros, incumpliendo el numeral 3 sub numerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No se realiza inspección, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores ni se llevan los registros; se observan condiciones deficientes de limpieza, incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. El baño de la planta se ubica al lado del área donde se almacena producto terminado, incumpliendo el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 y los numerales 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito, incumpliendo el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Se observan operarios con ropa de calle, sin gorro, algunos con tapabocas, usando joyas mientras manipulan alimentos, incumpliendo los numerales 2, 5, 6 y 8 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se observa humedad en la parte alta de la pared del área de empaque y desprendimiento de pintura en el techo, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 y el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Se evidencia uso de parrillas de enfriamiento con marcos de madera, incumpliendo los numerales 1, 2, 3 y 4 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del mismo, incumpliendo el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

11. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad) para asegurar la inocuidad el producto, incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio para producto terminado, incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Etiquetar y/o rotular el producto *"AREPAS SUPER MARCA SURTI AREPAS. PRESENTACIÓN COMERCIAL DE 700 GRS, 5 UNIDADES MATERIAL DE EMPAQUE: BOLSA DE POLIETILENO"*, 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. No declarar el nombre del alimento de forma correcta ya que no indica completamente la naturaleza del mismo, declara "arepa" y no especifica que es de maíz, incumpliendo lo estipulado en el numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declarar de forma correcta el contenido neto del alimento, ya que no expresa adecuadamente las unidades en el sistema internacional, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. Declara una dirección que no corresponde con la del sitio de fabricación, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.6, numeral 3 sub numerales 3.1 y 3.2, numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2 y 6.3; Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1, numeral 3 sub numeral 3.1, numeral 4 sub numeral 4.2; Artículo 9 numerales 1, 2, 3 y 4; Artículo 14 numerales 2, 5, 6 y 8; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1; Artículo 28 numerales 3 y 4 y Artículo 37.

Resolución 5109 de 2005: Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1, numeral 5.3 sub numeral 5.3.1, numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 y numeral 5.8.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **FABRICAS DE AREPAS SURTIAREPAS**, de acuerdo con la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra del señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **FABRICAS DE AREPAS SURTIAREPAS**, quien presuntamente infringió la normatividad sanitaria vigente de alimentos al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "arepas de maíz" sin contar con Permiso Sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento, contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015) en concordancia con el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857

- II. Fabricar, procesar, empacar y disponer para el consumo humano el producto alimenticio "arepas de maíz", sin el cumplimiento de los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 8 de marzo de 2019, especialmente porque:
1. Se evidencian entreluces en el techo del área de producción, las ventanas del área de empaque permanecen abiertas, no se garantiza la protección contra el ingreso de plagas y otros contaminantes, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 y el numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia que en el segundo piso de la edificación se ubica vivienda, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No existe control diario de cloro residual y no presentan registros, incumpliendo el numeral 3 sub numerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No se realiza inspección, limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores ni se llevan los registros; se observan condiciones deficientes de limpieza, incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. El baño de la planta se ubica al lado del área donde se almacena producto terminado, incumpliendo el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 y los numerales 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. La planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito, incumpliendo el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Se observan operarios con ropa de calle, sin gorro, algunos con tapabocas, usando joyas mientras manipulan alimentos, incumpliendo los numerales 2, 5, 6 y 8 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se observa humedad en la parte alta de la pared del área de empaque y desprendimiento de pintura en el techo, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 y el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Se evidencia uso de parrillas de enfriamiento con marcos de madera, incumpliendo los numerales 1, 2, 3 y 4 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del mismo, incumpliendo el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad) para asegurar la inocuidad el producto, incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio para producto terminado, incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Etiquetar y/o rotular el producto "AREPAS SUPER MARCA SURTI AREPAS. PRESENTACIÓN COMERCIAL DE 700 GRS, 5 UNIDADES MATERIAL DE EMPAQUE: BOLSA DE POLIETILENO", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021011020
(de 17 de Agosto de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201609857**

1. No declarar el nombre del alimento de forma correcta ya que no indica completamente la naturaleza del mismo, declara "arepa" y no especifica que es de maíz, incumpliendo lo estipulado en el numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declarar de forma correcta el contenido neto del alimento, ya que no expresa adecuadamente las unidades en el sistema internacional, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Declara una dirección que no corresponde con la del sitio de fabricación, incumpliendo lo dispuesto en el numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTICULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos el presente Auto al señor **VICTOR HELI HEREDIA CALDERÓN**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.386.761, y/o a 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, el presunto infractor 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: Mescobaro