



Al señor/a

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001233 De 30 de Agosto de 2019**

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio 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 No.	2019010016
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201605191
EN CONTRA DE:	RAUL ANTONIO CAÑAVERAL- TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN
FECHA DE EXPEDICIÓN:	22 DE AGOSTO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el auto de inicio y traslado de cargos No. 2019010016 no procede recurso alguno.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 03 SEP 2019, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en diez (10) folios a doble cara, copia íntegra del auto No. 2019010016 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605191.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

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

Proyectó y Digitó: Fabiola Garzón



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886 propietario del establecimiento de comercio TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio No. 712-1173-16, con radicado No. 16121545 de fecha 15 de noviembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN propiedad del señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 08 de noviembre de 2016, funcionarios del Invima, diligenciaron el Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN propiedad del señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886, donde al verificar las condiciones higiénico - sanitarias, emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 4 al 8 a doble cara).
3. En virtud de la situación sanitaria encontrada en desarrollo de la diligencia practicada el día 9 de noviembre, se hizo necesario aplicar SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN (Tortas, Galletas y Panes) para distribución fuera del punto de fabricación (Folios 9 y 10 a doble cara). Decisión que se fundamentó en los siguientes aspectos:

(...)

**DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO Y/O PRODUCTO:**

*El establecimiento CAÑAVERAL GUTIERREZ RAUL ANTONIO — TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN, se dedica a la fabricación de productos de panificación como tortas, galletas y panes, desarrollando sus actividades de producción en una planta que cuenta con área de mezcla y moldeo de productos, área de horneado y área de decoración de tortas. Dentro de las áreas de proceso se encuentran ubicados dos servicios sanitarios y dos lavamanos — lavautensilios. Contiguo a la planta se encuentra un punto de venta para el expendio de una parte de la producción, lugar por donde ingresan los manipuladores a la planta.*

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

*Al llegar al establecimiento, se procede al desarrollo de la visita, realizando recorrido por las instalaciones y revisión documental y como resultado se encuentra que se presentan los siguientes incumplimientos a la normatividad sanitaria vigente, que pueden afectar la inocuidad del alimento:*

1. Se observa malla rota en ventanal cerca al horno. La puerta de despacho permaneció abierta durante la visita. Incumple numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No hay separación de área de despacho, quedando expuesta el área de proceso cuando entran materias primas o cuando sacan productos. Incumple numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

Página 1



**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

3. *No existe programa, procedimientos sobre manejo y calidad del agua. No hay análisis (físicoquímicos y microbiológicos) del agua. No existe control diario del cloro residual libre, no se cuenta con elemento para medir cloro residual libre y no se llevan registros. Incumple numeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*
4. *No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable Incumple numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
5. *No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos No se llevan registros. Incumple numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*
6. *Se observan recipientes para diferentes residuos, sin identificación, algunos sin bolsa y tapa. Incumple numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013*
7. *No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. No se llevan registros. Incumple numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*
8. *No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se evidencia falta de actividades frecuentes y adecuadas de limpieza en zonas de difícil acceso (estructuras de equipos, mesones de trabajo, esquinas). No se limpian adecuadamente las bandejas y moldes antes de su uso, se observa acumulación de suciedad de usos anteriores. Se observa suciedad debajo de estibas de materias primas, dentro de neveras y en cauchos de puertas, en canastillas. No se llevan registros de las actividades de limpieza. Incumple numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*
9. *Presenta tres baños, dos de ellos se encuentran dentro de áreas de proceso Incumple numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
10. *Presenta lavamanos con accionamiento manual, no exclusivos para lavado de manos. Incumple numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
11. *No se cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimento del personal. Incumple artículo 11 Resolución 2674 de 2013.*
12. *No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo. No se llevan registros. El hornero presenta calzado permeable y de color oscuro. Los manipuladores no se cubren completamente el cabello. Incumple artículo 13, Resolución 2674 de 2013.*
13. *Presenta mesón de armado y moldeado con superficie en lámina y soporte en aglomerado de madera que presenta humedad y suciedad. Se observan bandejas deterioradas para uso en galletería. Incumple artículo 9, Resolución 2674 de 2013.*
14. *No se cuenta con instrumento de medición de temperatura en el horno. Incumple numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.*
15. *No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad. Incumple artículo 21, Resolución 2674 de 2013.*
16. *Se observa operación de armado y moldeado de chicharronas y churros en mesón que está pegado al lavamanos. Se realizan operaciones como fritura de chicharronas y churros y de producción de tortas, en zonas que tienen acceso directo a un baño. Se observaron devoluciones y rechazos de proceso, en diferentes secciones sin separaciones o protecciones adecuadas, no hay un sitio específico para disponerlas. Incumple numeral 1 del artículo 18, numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.*
17. *No se registran controles de proceso, no se han establecido. Incumple numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*
18. *No se cuenta con área protegida para empaclado. Incumple numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.*
19. *No se cuenta con plan de muestreo. Incumple numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.*
20. *Al revisar el registro sanitario RSAR1111204 se observa que la dirección del fabricante no corresponde con la de la ubicación del establecimiento, la marca amparada no corresponde*



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

*con la que se declara en los empaques de tortas ni las presentaciones comerciales. Incumple artículo 43, Resolución 2674 de 2013.*

(...)"

4. En la misma visita, se llevó a cabo el diligenciamiento del Formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, para el producto: *Galleta Cuca Marca Pastelún por 375 grs* en donde se dejaron las siguientes observaciones frente a las condiciones de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. (Folios 11 y 12):

(...)

**5.2 LISTA DE INGREDIENTES:** *debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.*

**OBSERVACIÓN:** *En la lista de ingredientes no se declara el agua y o se declara el nombre específico de la harina.*

(...)

**5.3 CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA:** *Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).*

**OBSERVACIÓN:** *El contenido no se declara en unidades del sistema métrico internacional (g) se declara 375 grs.*

(...)

**5.5.1. IDENTIFICACION DEL LOTE:** *cada envase deberá llevar grabada o marcad de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc.) acompañada de la palabra "lote" o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.*

**OBSERVACIÓN:** *No se declara código de lote.*

**5.6 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION:** *cada envase deberá llevar grabada de forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial (...)*

**OBSERVACIÓN:** *No se declara fecha de vencimiento.*

(...)

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

**OBSERVACIÓN:** *Se declara el Registro Sanitario RSAR1111204, el cual no ampara el producto Galleta Cuca, la marca Pastún ni la presentación 375 g. este registro es solo para tortas.*

(...)

**6. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES:** *Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.*

**OBSERVACIÓN:** *No se declara el cereal (trigo) del cual proviene la harina utilizada en la fabricación del producto, el cual puede causar hipersensibilidad a algunos consumidores.*

(...)

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

Página 3



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

***OBSERVACION:** No se declara el nombre específico del conservante ni el nombre genérico del color caramelo y del extracto de canela.*

(...).

De acuerdo con los aspectos señalados, se procedió a la aplicación de medida sanitaria consistente en **DESTRUCCIÓN** del "material de empaque para el Producto Galleta Cuca" Marca Pastelún, bolsa de polietileno presentación por 375 gramos. (Folio 13)

5. Posteriormente, mediante oficio No. 712-1200-17 con radicado No.17092748 del 1 de septiembre de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Eje Cafetero, remitió con destino al proceso, copia de las diligencias adelantadas en el establecimiento Tortas y Ponqués El Pastelún. (Folio 15)

6. En esta oportunidad se allega, copia del acta de control sanitario, llevada a cabo el día 30 de agosto de 2017 en el establecimiento **TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN**, de propiedad del señor Raul Antonio Cañaverl Gutierrez, en donde de acuerdo con la solicitud radicada por el interesado, se verificaron las condiciones sanitarias y el cumplimiento de las exigencias, emitiéndose concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**. (Folios 17 al 23)

7. De igual forma, fue evaluado el rotulado correspondiente a la "Etiqueta adhesiva para el producto Torta Ponqué sabor a Vainilla, Marca Tortas y Ponqués Pastelún por 980 g" evidenciándose el cumplimiento de los requisitos señalados en la resolución 5109 de 2005 (Folios 24 al 27).

8. Como consecuencia de la verificación realizada, el día 30 de agosto de 2017 se procedió al **LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA**, consistente en Suspensión Total de Trabajos de producción de productos de panificación (tortas, galletas y panes) para distribución fuera del punto de fabricación impuesta desde el 8 de noviembre de 2016. (Folio 27 vto)

### **CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

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

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

(...)

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

Página 4



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

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

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

(...)

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

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

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

(...)

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

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

(...)

**TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

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

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

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.

Página 5



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016**  
**(22 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605191**

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

(...)

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

(...)

## **2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

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

*2.2. 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.*

(...)

## **3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

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

(...)

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

(...)

## **5. DISPOSICION 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 éste.*

## **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.*

Página 6



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

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 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:

(...)

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

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 anti-insecto 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.

(...)

**5. PUERTAS**

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

(...)

**Artículo 8. Condiciones generales.**

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

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

(...)

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que

Página 7





La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

*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.*

(...)

*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:*

(...)

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

(...)

**ARTÍCULO 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.*

(...)

*3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*

(...)

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

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

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

Página 8



**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

*demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*

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

**Parágrafo 2.** *El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.*

**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.*

(...)

**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.*

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

**3.** *Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.*

(...)

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



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

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

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

(...)

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

Página 10



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016**  
**(22 de Agosto de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

*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.*

(...)

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

(...)

**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 expenda 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.*

(...)

Página 11



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

**ARTÍCULO 43. MODIFICACIONES.** *Cualquier cambio en el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria deberá reportarse ante el Invima, quien lo tramitará, conforme al procedimiento que para tal fin tenga implementado.*

(...)

**ARTÍCULO 47. RESPONSABILIDAD.** *El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.*

(...)"

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

"(...)

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

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

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

(...)

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

(...)

## **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.*

(...)



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

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

**5.3. 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.

**5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

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

(...)

**5.8 Registro Sanitario**

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

(...)

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, podrá imponerse al investigado alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 – artículo 577, el cual señala:

**"Artículo 577°.-** Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

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



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

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

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

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

*Parágrafo.* Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

Debe tenerse en cuenta, que el señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886, propietario del establecimiento de comercio TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de panadería, de tal modo que involucra un alimento de BAJO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 7 Categoría 7.1.

De igual forma y de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886, propietario del establecimiento de comercio TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo productos de panadería tales como, tortas, ponqués, galletas y panes sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
  1. Se observa malla rota en ventanal cerca al horno, con lo cual las áreas no se protegen del ingreso de plagas y otros contaminantes. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6, así como el numeral 4 subnumerales 4.1 y 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

2. La puerta de despacho permaneció abierta durante la visita. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 y el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No hay separación de área de despacho, quedando expuesta el área de proceso cuando entran materias primas o cuando sacan productos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. No existe programa, procedimientos sobre manejo y calidad del agua. No hay análisis (físicoquímicos y microbiológicos) del agua. No existe control diario del cloro residual libre, no se cuenta con elemento para medir cloro residual libre y no se llevan registros. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, con lo cual se incumple el numeral 3 subnumeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con registros ni existe programa o procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
7. Se observan recipientes para diferentes residuos, sin identificación, algunos sin bolsa y tapa, generando riesgo de contaminación cruzada. Contrariando lo establecido en el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 6, de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuentan con registros ni existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Incumple numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se evidencia falta de actividades frecuentes y adecuadas de limpieza en zonas de difícil acceso (estructuras de equipos, mesones de trabajo, esquinas). No se limpian adecuadamente las bandejas y moldes antes de su uso, se observa acumulación de suciedad de usos anteriores. Se observa suciedad debajo de estibas de materias primas, dentro de neveras y en cauchos de puertas, en canastillas. No se llevan registros de las actividades de limpieza. Incumpliendo lo previsto en el numeral 1 del artículo 18 y en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. Dos de los baños con que cuenta la planta se encuentran dentro de áreas de proceso, incumpliendo lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
11. Los lavamanos son de accionamiento manual y no exclusivos para lavado de manos. Incumple numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. El personal no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo con lo establecido en los numerales 1 y 3 del artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
13. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios. No se llevan registros de estas actividades, vulnerando lo previsto en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El hornero presenta calzado permeable y de color oscuro, los manipuladores no se cubren completamente el cabello. Incumpliendo lo establecido en el artículo 14 numerales 2 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Presenta mesón de armado y moldeado con superficie en lámina y soporte en aglomerado de madera que presenta humedad y suciedad. Se observan bandejas

Página 15





La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

deterioradas para uso en galletería. Incumpliendo con el artículo 8 y el artículo 9 en sus numerales 1, 3 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

16. No se cuenta con instrumento de medición de temperatura en el horno. Con lo cual se incumple el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
17. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad. Incumpliendo el artículo 16 numerales 1, 2, 3 y el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se observaron devoluciones y rechazos de proceso, en diferentes secciones sin separaciones o protecciones adecuadas, no hay un sitio específico para disponerlas. Incumpliendo lo previsto en el numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
19. No se tienen establecidos los controles de proceso ni se lleva registro de ello. Incumple numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
20. No se cuenta con área protegida para empacado de alimentos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
21. No se cuenta con plan de muestreo. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

II. Empacar y rotular el producto denominado: "*Galleta Cuca Marca Pastelún por 375 grs* sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 específicamente por cuanto:

1. No declara la totalidad de ingredientes, ya que en la lista de ingredientes no se declara el agua y no se declara el nombre específico de la harina. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No se declara el nombre específico del conservante ni el nombre genérico del color caramelo y del extracto de canela. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2, subnumeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.
3. El contenido del producto no se declara en unidades del sistema métrico internacional (g) ya que se declara 375 grs. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara código de lote. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.5 subnumerales 5.5.1 y 5.5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No se declara fecha de vencimiento, vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
6. Se declara el Registro Sanitario RSAR1111204, el cual no ampara el producto Galleta Cuca ni la marca Pastún, (el registro declarado es solo para tortas). Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Fabricar, empacar y rotular el producto denominado "*Galleta Cuca Marca Pastelún*", sin contar con la notificación sanitaria correspondiente, contrariando lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

Página 16



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

- IV. No haber realizado la actualización y/o modificación del registro sanitario RSAR1111204 ya que se observa que la dirección del fabricante autorizado, no corresponde con la de la ubicación del establecimiento y la marca amparada no corresponde con la que se declara en los empaques de tortas ni las presentaciones comerciales. Incumpliendo lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013:**

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1, 2.2 y 2.3; numeral 3 subnumeral 3.1, 3.5; numeral 5 subnumeral 5.1; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3; Artículo 7 numeral 4 subnumerales 4.1 y 4.2; numeral 5 subnumeral 5.1; Artículo 8; Artículo 9 numerales 1,3,10; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11 numerales 1, 3; Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numerales 2, 5; Artículo 16 numerales 1,2,3; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 19 numeral 1; Artículo 21; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numerales 4 y 6; Artículo 37 y Artículo 43.

**Resolución 5109 de 2005.**

Artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.1, 5.2.3; numeral 5.3 subnumeral 5.3.1; numeral 5.5 subnumerales 5.5.1 y 5.5.2; numeral 5.6 subnumeral 5.6.1, numeral 5.8;

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886, propietario del establecimiento de comercio TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Formular y trasladar cargos en contra del señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886, propietario del establecimiento de comercio TORTAS Y PONQUES EL PASTELUN, por presuntamente transgredir la normatividad sanitaria al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo productos de panadería tales como, tortas, ponqués, galletas y panes sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
  1. Se observa malla rota en ventanal cerca al horno, con lo cual las áreas no se protegen del ingreso de plagas y otros contaminantes. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6, así como el numeral 4 subnumerales 4.1 y 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. La puerta de despacho permaneció abierta durante la visita. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 y el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 17



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

3. No hay separación de área de despacho, quedando expuesta el área de proceso cuando entran materias primas o cuando sacan productos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. No existe programa, procedimientos sobre manejo y calidad del agua. No hay análisis (físicoquímicos y microbiológicos) del agua. No existe control diario del cloro residual libre, no se cuenta con elemento para medir cloro residual libre y no se llevan registros. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, con lo cual se incumple el numeral 3 subnumeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con registros ni existe programa o procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
7. Se observan recipientes para diferentes residuos, sin identificación, algunos sin bolsa y tapa, generando riesgo de contaminación cruzada. Contrariando lo establecido en el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 6, de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuentan con registros ni existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Incumple numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se evidencia falta de actividades frecuentes y adecuadas de limpieza en zonas de difícil acceso (estructuras de equipos, mesones de trabajo, esquinas). No se limpian adecuadamente las bandejas y moldes antes de su uso, se observa acumulación de suciedad de usos anteriores. Se observa suciedad debajo de estibas de materias primas, dentro de neveras y en cauchos de puertas, en canastillas. No se llevan registros de las actividades de limpieza. Incumpliendo lo previsto en el numeral 1 del artículo 18 y en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. Dos de los baños con que cuenta la planta se encuentran dentro de áreas de proceso, incumpliendo lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
11. Los lavamanos son de accionamiento manual y no exclusivos para lavado de manos. Incumple numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. El personal no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos. Incumpliendo con lo establecido en los numerales 1 y 3 del artículo 11, Resolución 2674 de 2013.
13. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios. No se llevan registros de estas actividades, vulnerando lo previsto en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El hornero presenta calzado permeable y de color oscuro, los manipuladores no se cubren completamente el cabello. Incumpliendo lo establecido en el artículo 14 numerales 2 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Presenta mesón de armado y moldeado con superficie en lámina y soporte en aglomerado de madera que presenta humedad y suciedad. Se observan bandejas deterioradas para uso en galletería. Incumpliendo con el artículo 8 y el artículo 9 en sus numerales 1, 3 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 18



AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

16. No se cuenta con instrumento de medición de temperatura en el horno. Con lo cual se incumple el numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
17. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad. Incumpliendo el artículo 16 numerales 1, 2, 3 y el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se observaron devoluciones y rechazos de proceso, en diferentes secciones sin separaciones o protecciones adecuadas, no hay un sitio específico para disponerlas. Incumpliendo lo previsto en el numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
19. No se tienen establecidos los controles de proceso ni se lleva registro de ello. Incumple numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
20. No se cuenta con área protegida para empaçado de alimentos. Incumpliendo lo previsto en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
21. No se cuenta con plan de muestreo. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

II. Empacar y rotular el producto denominado: "*Galleta Cuca Marca Pastelún por 375 grs* sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 específicamente por cuanto:

1. No declara la totalidad de ingredientes, ya que en la lista de ingredientes no se declara el agua y no se declara el nombre específico de la harina. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No se declara el nombre específico del conservante ni el nombre genérico del color caramelo y del extracto de canela. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2, subnumeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.
3. El contenido del producto no se declara en unidades del sistema métrico internacional (g) ya que se declara 375 grs. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara código de lote. Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.5 subnumerales 5.5.1 y 5.5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No se declara fecha de vencimiento, vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
6. Se declara el Registro Sanitario RSAR111204, el cual no ampara el producto Galleta Cuca ni la marca Pastún, (el registro declarado es solo para tortas). Vulnerando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Fabricar, empaçar y rotular el producto denominado "*Galleta Cuca Marca Pastelún*", sin contar con la notificación sanitaria correspondiente, contrariando lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

IV. No haber realizado la actualización y/o modificación del registro sanitario RSAR111204 ya que se observa que la dirección del fabricante autorizado, no corresponde con la de la ubicación del establecimiento y la marca amparada no corresponde con la que se declara



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2019010016  
(22 de Agosto de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605191**

en los empaques de tortas ni las presentaciones comerciales. Incumpliendo lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013.

**ARTÍCULO TERCERO.** - Notificar personalmente al señor RAUL ANTONIO CAÑAVERAL GUTIERREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 70.851.886, y/o a su apoderado o autorizado del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

**ARTÍCULO CUARTO.** - Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*M. Margarita Jaramillo P.*

**MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora Responsabilidad Sanitaria

*J* Proyecto Fabiola Garzón