



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001697 De 28 de Noviembre de 2019

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

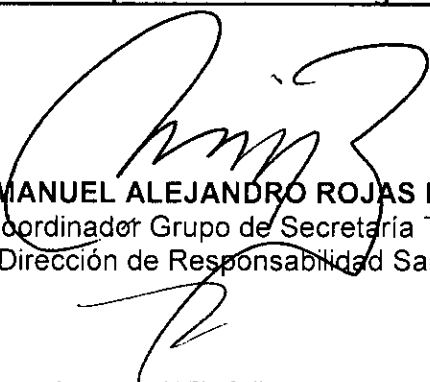
| | |
|----------------------------|---|
| AUTO DE INICIO Y TRASLADO: | 2019014367 |
| PROCESO SANCIONATORIO | 201605472 |
| EN CONTRA DE: | WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ – AREPAS DEL PILAR AZ |
| FECHA DE EXPEDICIÓN: | 20 DE NOVIEMBRE DE 2019 |
| FIRMADO POR: | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria |

ADVERTENCIA

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

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

Contra el auto No. 2019014367 NO procede recurso alguno.



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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (15) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019014367 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605472.

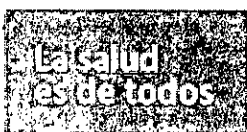
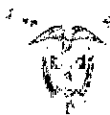
CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA el, _____ siendo las 5 PM,

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

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

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





AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, propietario del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 705-0104-17 bajo el radicado No.17007275 del 24 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS DEL PILAR AZ, propiedad del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660 para los conocimientos y fines pertinentes (Folio 1).
2. Dentro de la documentación remitida, se aprecia del folio 4 a 18 del expediente se aprecia el Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el 20 y 23 de enero de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS DEL PILAR AZ, propiedad del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. El mismo día de la visita, esto es, el 20 de enero de 2017, los profesionales del INVIMA diligenciaron el protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AREPAS DEL PILAR 500 G" (Folio 20 a 22 – anexo etiqueta folio 19), en donde se evidenciaron presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, así:

"(...)

5.1.1. No declara el nombre del alimento como fue otorgado en el registro sanitario.

5.2. No declara ácido sorbico, el cual, utiliza en la formulación.

5.3 Declara peso aprox

6.3 No declara el nombre del alimento como fue otorgado en el registro sanitario

5.4 No declara el nombre o razón social del fabricante

(...)

5.5.1 No declara lote

5.6 No declara fecha de vencimiento

(...)

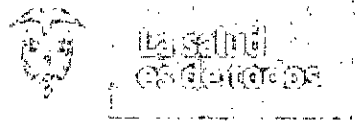
5.2.3 No declara el nombre genérico y específico del (ácido sorbico) utilizado en la formulación

(...)"

4. En virtud a la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AREPAS DEL PILAR AZ, propiedad del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en la "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO", según acta de fecha 23 de enero de 2017, (folio 23 a 29) de acuerdo a la situación sanitaria que se describe a continuación:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

Durante el recorrido se pudo determinar la siguiente situación sanitaria encontrada que incumple la Resolución 2674 de 2013, en los numerales y artículos como se describe a continuación:

Presencia de objetos en desuso en áreas de proceso (lavado de maíz, asado y molienda), áreas de cocción y sobre estas, áreas de almacenamiento de materia prima; área de almacenamiento de material de empaque. Se observa residuos sólidos orgánicos dispuestos en baldes y canastillas sin tapas dentro de las áreas de proceso. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

Los ambientes de producción quedan expuestos al medio externo cuando abren la puerta principal por donde sale el producto terminado e ingresa materia prima. También se observan aberturas en: Bodega de almacenamiento de producto terminado, Sobre áreas de cocción en el segundo nivel y En puerta contigua a zona de molienda. Así mismo los extractores no se encuentran protegidos. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

La edificación no se encuentra construida en proceso secuencial y no existe una adecuada separación física de las diferentes áreas de producción susceptibles de ser contaminadas favoreciendo una posible contaminación cruzada.

Todas las áreas se comunican entre sí, contiguo a una de las áreas de asado existe cuarto donde se almacenan equipos y elementos como malla, llanta y silla de vehículo sin separación efectiva. Las áreas no cuentan con señalización. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

Algunos tramos de paredes que se encuentran sin revocar y puntos muertos en diferentes partes de la planta no permiten realizar labores de limpieza. La edificación e instalaciones poseen aberturas en techos, paredes y puertas hacia el medio exterior lo que dificulta las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

No presentan procedimientos y análisis sobre manejo y calidad del agua. No cuentan con registros. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

Utilizan agua suministrada por EPM-ESP pero no se puede verificar su potabilidad puesto que no presentan análisis y registro de medición diaria de cloro residual. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con sistemas adecuados para el drenaje de residuos líquidos ya que se observa estancamiento de aguas en diferentes áreas de la planta (cocción, molido y zona de asado de maíz contigua a zona de enfriamiento). Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

No presentan programas y procedimientos sobre manejo y disposición de residuos sólidos. No cuentan con registros. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

Los recipientes para la recolección de los residuos no son adecuados (recipientes "baldes y canastillas" sin tapa) ubicados sobre maquinas, superficies de elementos de trabajo, de igual manera se observan ubicados en diferentes partes de las áreas de proceso. No existe recipiente para la recolección de papeles en unidad sanitaria y lavamanos en área de proceso. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con local destinado para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con dispositivos para impedir el ingreso de plagas al interior del establecimiento, como coladeras en puertas y aberturas en paredes. Algunas rejillas de los sifones se encuentran



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

en mal estado, algunas de estas con orificios amplios y otras rotas. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

No presentan procedimientos específicos de limpieza y desinfección para el establecimiento, equipos, superficies y manipuladores. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013

Al momento de la visita se observa suciedad tanto reciente como acumulada en la mayoría de las áreas, equipos y superficies (paredes, techos, pisos, extractores, mallas de ventana en cuarto de almacenamiento de materia prima, elementos e implementos de trabajo). No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

Los servicios sanitarios se comunican con área de cocción y con bodega de almacenamiento de materia prima; no cuentan con dotación de papel higiénico jabón para el lavado manos y mecanismo para el secado de manos; tampoco cuentan con recipientes para la recolección de basuras. La unidad sanitaria se encuentra sucia, y con emanante de olor a orín. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

El lavamanos es de accionamiento manual, No cuentan con dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

No presentan reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos. Lo cual contraviene lo dispuesto en el artículo 11, Resolución 2674 de 2013.

Presencia de botellas de cerveza y de bebidas gaseosas en áreas de proceso. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.

No suministran dotación a los visitantes. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.

No presentan plan de capacitación continuo sobre educación sanitaria y No presentan registros. Operario sin dotación (gorro) completa. Lo cual contraviene lo dispuesto en el artículo 13, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con avisos alusivos al lavado de manos. Lo cual contraviene lo dispuesto en el Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013.

Pisos en áreas de proceso (lavado de maíz, asado y molienda), áreas de cocción y sobre estas, deteriorados con levantamiento de losas y agrietamientos. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.

Algunos tramos de paredes se encuentran sin revocar en las áreas de proceso, lo cual, no facilita las labores de limpieza y desinfección, también se observa suciedad acumulada pintura deteriorada en muchos tramos de paredes. En área de asado se observa abertura en pared sin revocar, con ladrillos expuestos y presencia de polvo de ladrillo. Pared detrás de tina de enfriamiento en primer nivel, con presencia de moho y suciedad adherida. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

Los techos sobre una de las área de cocción presentan formación de hollín, propiciado por las vapores de las labores de cocción y por las inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección. El techo sobre la otra área de cocción es de madera se observa moho en tablas y soportes de hierro. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.

Las lámparas no cuentan con protección en caso de ruptura en las áreas de proceso, almacenamiento de materia prima, producto terminado y material de envase. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.

El asador cuenta con cobertura que presenta deterioro y desprendimiento de partículas que pueden contaminar el alimento. Algunas uniones de tuberías y tolvas donde disponen el maíz son en material rústico que no facilita las labores de limpieza y desinfección. Tubería que suministra agua a tanques de lavado de maíz no es fácilmente desmontable y posee terminaciones en neumático de llanta de vehículo. olla para la cocción de maíz destinado a arepas de mote, con suciedad particulada adherida en parte externa e interna. Banda de maquina formadora con desprendimiento de nilón en bordes y parte central, así mismo se observan amarres no sanitarios. Tolva de vertido (zona de cocción segundo nivel — a tina de enfriamiento primer nivel) con presencia de óxido en parte interna superior. Lo cual contraviene lo dispuesto en el artículo 9, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con procedimientos ni registros para control de calidad de materia prima e insumos. Lo cual contraviene lo dispuesto en el artículo 21, Resolución 2674 de 2013.

El maíz es directamente colocado sobre el piso sin una adecuada separación de paredes, el área 3sta contigua a unidad sanitaria sin separación física efectiva, donde se emana olor a orín. Lo cual contraviene los numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.

El maíz es directamente colocado sobre el piso sin una adecuada separación de paredes, el área esta contigua a unidad sanitaria sin separación física efectiva, donde se emana olor a orín. Sal empleada en el proceso de producción ubicada al ingreso del área de proceso en balde sin tapa expuesto al ambiente y sin identificación. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 6 y 7 del artículo 16- numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con soportes o registros que permitan verificar que se realiza esta actividad. Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.

Los envases se almacenan en escaparate en madera, junto con elementos y/o herramientas de mantenimiento; dentro del área existen elementos en desuso, canastillas; se observa desorden y falta de aseo. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013.

Los ambientes de producción quedan expuestos al medio externo cuando abren la puerta principal por donde sale el producto terminado e ingresa la materia prima, así mismo por aberturas en parte posterior de la planta las cuales no tienen protección. También se observan aberturas en bodega de almacenamiento de producto terminado y los extractores no se encuentran protegidos. Existe filtración de agua que cae sobre contenido (maíz cocido) en tina de cocción contigua a escaleras que conducen al segundo nivel del establecimiento. Algunos tramos de paredes se encuentran sin revocar lo cual no facilita las labores de limpieza y desinfección, también se observa suciedad acumulada pintura deteriorada en muchos tramos de paredes. Los servicios sanitarios se comunican con área de cocción y con bodega de almacenamiento de materia prima; no cuentan con dotación de papel higiénico jabón para el lavado manos y mecanismo para el secado de manos; tampoco cuentan con recipientes para la recolección de basuras. Se observa suciedad tanto reciente como acumulada en la mayoría de los equipos, superficies, recipientes de residuos sólidos e implementos utilizados en las labores de producción; así mismo en paredes, pisos, extractores, techos y mallas que aíslan al establecimiento del medio externo Todas las áreas de la fábrica presentan falta de orden. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

No se realizan, ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo y temperatura). Lo cual contraviene lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

No cuenta con área para lavado de canastillas, no cuenta con área para empaque y para el almacenamiento de producto terminado (refrigeración) lo cual, declaran en el rotulado del producto. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.

El envasado se realiza dentro del área de proceso, existe comunicación con medio externo al momento de realizar las operaciones de despacho y/o recepción de materia prima. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con sitio exclusivo y se comunica con el medio externo a través de mallas con aberturas muy amplias. Presenta desorden y suciedad en general. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.

No presentan fichas técnicas de materias primas y producto terminado. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

No cuentan con planes de muestreo ni presentan resultados de análisis de laboratorio. Lo cual contraviene lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

No presentan manuales para mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. No presentan registros. Lo cual contraviene lo dispuesto en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013.

No presentan programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, No se llevan registros. Lo cual contraviene lo dispuesto en el Artículo 25, Resolución 2674 de 2013.

(...)

5. Posteriormente, el día 18 de mayo de 2018, mediante oficio 7305-0703-18 radicado con el número 20183004410, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente¹, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento comercio AREPAS DEL PILAR AZ propiedad del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 31).
6. Dentro de la documentación remitida, se aprecia el acta de inspección sanitaria con fecha del 9 de mayo de 2018, en donde los funcionarios procedieron a verificar las exigencias formuladas en acta de inspección sanitaria del 23 de enero de 2017, quienes decidieron mantener la medida sanitaria consistente en la "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL", advirtiendo la violación de la medida sanitaria y en donde se destaca la siguiente observación: (Folio 34 a 35) :

(...)

Una vez ubicada la dirección somos atendidos por la señora Patricia Elena Zapata Rodriguez, a la cual se le presenta el oficio comisorio y se le explica el objetivo de la visita.

Ella nos permite el acceso a las instalaciones de la empresa, en donde se puede evidenciar que los equipos de fabricación se encuentran instalados y en funcionamiento, se observa proceso de cocción de maíz, labores e limpieza y desinfección de áreas, en el momento de la inspección no se evidenció producto terminado, se evidencian bolsas plásticas sin rotulación.



**AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472**

Se le explica a quien atiende la visita que deben cumplir los requisitos normativos Res 2674/2013 y Res 5109/2005, de acuerdo al acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos y acta de medida sanitaria de seguridad de fecha 20 y 23 de febrero de 2017 y a su vez solicitar visita ante el Invima – Grupo de Trabajo Territorial occidente uno para levantamiento de medida sanitaria de seguridad

De acuerdo a lo expuesto en la presente acta, se está violando la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento el día 23/02/2017, por lo cual no se emite concepto sanitario y se mantiene la medida sanitaria de seguridad

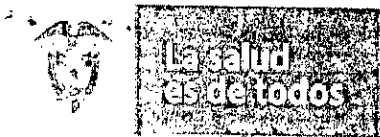
(...)"

7. Así mismo se aprecia que el día 19 de junio de 2018, los profesionales del Invima realizaron una nueva visita de Inspección, Vigilancia y Control en las instalaciones del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ, propiedad del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, en donde se dejó constancia de que solo los requerimientos relacionados en cuanto a las adecuaciones físicas de pisos, paredes, techos, objetos en desuso, protecciones de áreas y adecuación de unidad sanitaria, sin que hayan desaparecido todas las causales que originaron la aplicación de la medida sanitaria de seguridad. Así mismo, se evidenció que al momento de la visita no existe ningún proceso de elaboración de arepas de maíz.
8. Posteriormente, el día 25 de octubre de 2018, mediante oficio 7305-1487-18 radicado con el número 20183010562, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Occidente¹, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento comercio AREPAS DEL PILAR AZ propiedad del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, para el conocimiento y fines pertinentes (Folio 39).
9. Dentro de la documentación remitida, se aprecia el acta de control sanitario con fecha del 16 y 17 de octubre de 2018, en donde una vez fueron verificadas las condiciones higienico sanitarias del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ, los inspectores decidieron emitir un concepto FAVORABLE (Acta al respaldo del folio 40 a 49).
10. Así mismo, se aprecia el acta del 17 de octubre de 2018, contentiva del LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, motivada en el cumplimiento de las exigencias que dieron origen a su aplicación el día 23 de enero de 2017 (Folio 50).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia, y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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.*

"(...)

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, teniendo en 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 1o. 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.*

AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

ARTÍCULO 2o. 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.

PARÁGRAFO. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan

(...)

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.

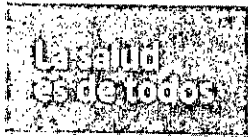
2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

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.

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

(...)

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



**AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472**

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(...)

5.2. *Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.*

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

6.2. *Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.*

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

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

(...)

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

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. *Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y*



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.4. *El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.*

(...)

2. PAREDES

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

(...)

3. TECHOS

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

(...)

7. ILUMINACIÓN

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS. *Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

(...)

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

(...)

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

(...)

12. *Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.*



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

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.*
2. *Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*

(...)

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

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

(...)

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

(...)

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.*

(...)

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

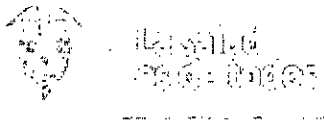
(...)

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

(...)

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

(...)



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

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

(...)

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

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

(...)

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

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

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

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

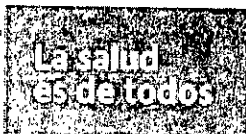
ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

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

(...)

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



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

(...)

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

(...)

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

(...)

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

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

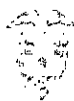
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan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

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

(...)

ARTÍCULO 25. GARANTÍA DE LA CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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:



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

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

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

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

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

(...)

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

(...)

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

5. *En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.*

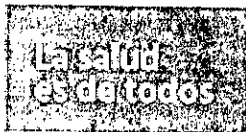
(...)

ARTÍCULO 33. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. *El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

(...)

5. *Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.*

6. *Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.*



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

(...)

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.

(...)"

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.", establece:

" (...)

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:

(...)

5.1. 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.

AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

5.2. Lista de ingredientes

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

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

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

c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;

d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;

e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: "INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA".

(...)

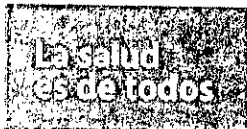
5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y

b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

TABLA 1.
NOMBRES GENÉRICOS CORRESPONDIENTES A INGREDIENTES.

| Clases de ingredientes | Nombres genéricos |
|---|---|
| Aceites refinados distintos del aceite de oliva. | "Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso. |
| Grasas refinadas. | "Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso. |
| Almidones distintos de los almidones modificados químicamente. | "Almidón", "Fécula". |
| Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado. | "Pescado". |
| Toda clase de carne de aves de corral, cuando | "Carne de aves de corral". |



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.

Toda clase de queso, cuando un queso o una "Queso", mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.

"Especia", "especias", o mezclas de Todas las especias y extractos de especias en especias", "condimentos" según sea cantidad no superior al 2% en peso, solas o el caso. mezcladas en el alimento.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al "Hierbas aromáticas" o "mezclas de 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento. hierbas aromáticas", según sea el caso.

Todas las clases de preparados de goma "Goma base", utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.

Sacarosa "Azúcar".

Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada. "Dextrosa" o "glucosa".

Todos los tipos de caseinatos. "Caseinatos".

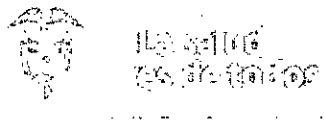
Manteca de cacao obtenida por presión "Manteca de cacao", extracción o refinada.

Frutas confitadas, sin exceder del 10% del "Frutas confitadas", peso del alimento.

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

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

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

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

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

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

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

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina,

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "**FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA**".

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

(...)

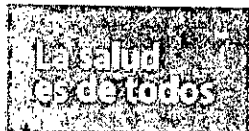
5.4. Nombre y dirección

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"

5.5. Identificación del lote

5.5.1 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;



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

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.

5.5. Identificación del lote

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

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

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

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

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

Finalmente, encontramos la **Resolución 719 de 2015**, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

Artículo 1o. Objeto. *La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.*

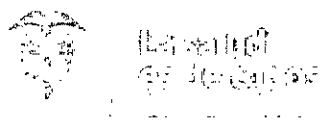
Artículo 2o. Ámbito de aplicación. *La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.*

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 de 2011 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.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

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."*

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, en el que se establece:

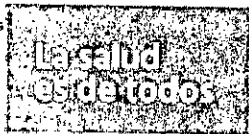
***"Artículo 577°.-** Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

- 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."*

Ha de tenerse en cuenta, que el señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, propietario del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ, desarrolla una actividad relacionada con la producción y comercialización de AREPAS DE MAIZ lo cual involucra un alimento considerado de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 6.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, propietario del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y rotular el producto AREPAS DE MAÍZ BLANCO, AMARILLO Y DE MOTE, sin garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del día 20 y 23 de enero de 2017, especialmente porque:
 1. No cuenta con un adecuado sistema de recolección de residuos sólidos, ya que se observan baldes y canastillas sin tapas dentro de las áreas de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.2 y el Artículo 33 numeral 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. La edificación no está diseñada y construida de manera tal que proteja los ambientes, teniendo en cuenta que los ambientes de producción quedan expuestos al medio externo cuando se abre la puerta principal, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. La edificación no se encuentra construida en proceso secuencial y no existe una adecuada separación física de las diferentes áreas de producción susceptibles de ser contaminadas favoreciendo una posible contaminación cruzada,



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.3 de la Resolución 2674 de 2013 de 2016.

4. Todas las áreas se comunican entre sí, contiguo a una de las áreas de asado existe cuarto donde se almacenan equipos y elementos como malla, llanta y silla de vehículo sin separación efectiva, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Algunos tramos de paredes que se encuentran sin revocar y puntos muertos en diferentes partes de la planta no permiten realizar labores de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 y Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Los techos y las paredes no se encuentran construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, ya que poseen aberturas hacia el medio exterior lo que dificulta las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 y el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 y numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presentan procedimientos y análisis sobre manejo y calidad del agua. No cuentan con registros, contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No aporta registros en donde se pueda verificar la potabilidad del agua, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con sistemas adecuados para el drenaje de residuos líquidos ya que se observa estancamiento de aguas en diferentes áreas de la planta (cocción, molido y zona de asado de maíz contigua a zona de enfriamiento), contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 y el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existen recipientes para la recolección de papeles en unidad sanitaria y lavamanos en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El establecimiento no cuenta con un local destinado para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5 sub numeral 5.3 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuentan con dispositivos para impedir el ingreso de plagas al interior del establecimiento, como coladeras en puertas y aberturas en paredes. Algunas rejillas de los sifones se encuentran en mal estado, algunas de están con orificios amplios y otras rotas, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No presentan procedimientos específicos de limpieza y desinfección para el establecimiento, equipos, superficies y manipuladores, contrariando lo dispuesto en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

14. Al momento de la visita se observa suciedad tanto reciente como acumulada en la mayoría de las áreas, equipos y superficies (paredes, techos, pisos, extractores, mallas de ventana en cuarto de almacenamiento de materia prima, elementos e implementos de trabajo). No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Los servicios sanitarios no cuentan con dotación de papel higiénico jabon para el lavado manos y mecanismos para el secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Los servicios sanitarios presentan deficiente estado de limpieza, la unidad sanitaria se encuentra sucia y con emanante olor a orín, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 y el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El lavamanos es de accionamiento manual, no se encuentra dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables automáticos para el secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
18. La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
19. En las proximidades de los lavamanos no cuentan con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Los operarios no cuentan con certificados o reconocimiento medico en donde conste la aptitud para manipular alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. En el área de proceso se pudo evidenciar la presencia de botellas de cerveza y de bebidas de gaseosa, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se suministra dotación a los visitantes de la planta, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No presentan plan de capacitación continuo sobre educación sanitaria y no presentan registros, contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Se evidencia operario sin gorro, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
25. El establecimiento no cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

26. Pisos en áreas de proceso (lavado de maíz, asado y molienda), áreas de cocción y sobre estas, deteriorados con levantamiento de losas y agrietamientos, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Algunos tramos de paredes se encuentran sin revocar en las áreas de proceso, lo cual, no facilita las labores de limpieza y desinfección, también se observa suciedad acumulada pintura deteriorada en muchos tramos de paredes, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Al momento de la visita se evidenció abertura en pared del área de asado, sin revocar, con ladrillos expuestos y presencia de polvo de ladrillo. La Pared detrás de tina de enfriamiento en primer nivel, con presencia de moho y suciedad adherida, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Los techos sobre una de las áreas de cocción presentan formación de hollín, propiciado por los vapores de las labores de cocción y por las inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección. El techo sobre la otra área de cocción es de madera se observa moho en tablas y soportes de hierro, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Las lámparas no cuentan con protección en caso de ruptura en las áreas de proceso, almacenamiento de materia prima, producto terminado y material de envase, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
31. Algunos equipos y utensilios del establecimiento presentan deterioro, desprendimiento y oxido de partículas, entre ellos el asador, la banda de maquina formadora, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
32. Algunas tuberías que suministra agua a tanques de lavado de maíz no es fácilmente desmontable y posee terminaciones en neumático de llanta de vehículo, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013.
33. La banda de maquina formadora presenta desprendimiento de nilón en bordes y parte central, así mismo se observan amarres no sanitarios, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No cuentan con procedimientos ni registros para control de calidad de materia prima e insumos. Lo cual contraviene lo dispuesto en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
35. El maíz es directamente colocado sobre el piso sin una adecuada separación de paredes, el área esta contigua a unidad sanitaria sin separación física efectiva, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

36. No cuentan con soportes o registros que permitan verificar la calidad de los envases y embalajes utilizados, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 37. Los envases se almacenan en escaparate en madera, junto con elementos y/o herramientas de mantenimiento, así mismo se observaron elementos en desuso, se observa desorden y falta de aseo, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 38. Los ambientes de producción se encuentran expuestos al medio externo, así mismo se evidenció filtración de agua sobre contenido de maíz cocido, así mismo se evidencia falta de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 39. No se realizan, ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo y temperatura), contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 40. El envasado se realiza dentro del área de proceso, existe comunicación con medio externo al momento de realizar las operaciones de despacho y/o recepción de materia prima, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 41. El establecimiento no cuenta con un sitio exclusivo para el almacenamiento de los insumos, materias primas y se comunica con el medio externo a través de mallas con aberturas amplias, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 42. No presentan fichas técnicas de materias primas y producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 2 y el Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 43. No cuentan con planes de muestreo ni presentan resultados de análisis de laboratorio, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 44. No presentan manuales para mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 45. El establecimiento no presenta programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos, contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Empacar y rotular el producto "AREPAS DEL PILAR POR 500 G", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:
1. No declara el nombre del alimento como fue otorgado en el Registro sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1. sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. En la lista de ingredientes no declara el ácido sorbico, el cual , utiliza en la formulación, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

3. No declara correctamente el contenido neto, teniendo en cuenta que declara "PESO APROX", contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara el nombre o razón social del fabricante, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución Resolución 5109 de 2005
5. La etiqueta del producto, no declara el lote, contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.5 de la Resolución 5109 de 2005 y el Artículo 19 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No declara fecha de vencimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
7. No declara el nombre genérico y específico del ácido sorbico utilizado en la formulación, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013;

Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1, 2.3, 2.4; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 4 sub numeral 4.2; numeral 5 sub numeral 5.3; numeral 6 sub numeral 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1, 1.4; numeral 2 sub numeral 2.1; numeral 3 sub numeral 3.1, numeral 5 sub numeral 5.2; numeral 7 sub numeral 7.3; Artículo 9 numeral 1, 3, 12; Artículo 11 numeral 1 y 2; Artículo 13 parágrafo 1; Artículo 14 numeral 5, 11, 14; Artículo 16 numeral 2; Artículo 17 numeral 2, 5; Artículo 18 numeral 1 y 2; Artículo 19 numeral 1 y 2; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numeral 1, 2, 3; Artículo 26 numeral 1, 2, 3, 4; Artículo 25; Artículo 28 numeral 4 y 5; Artículo 33 numeral 5 y 6

Resolución 5109 de 2005

Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1; numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 y 5.2.3; numeral 5.3; numeral 5.4 sub numeral 5.4.1; numeral 5 sub numeral 5.5; numeral 5.6 sub numeral 5.6.1

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, propietario del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

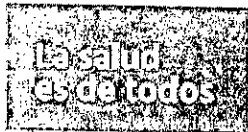
ARTÍCULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos contra del señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, propietario del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y rotular el producto AREPAS DE MAÍZ BLANCO, AMARILLO Y DE MOTE, sin garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del día 20 y 23 de enero de 2017, especialmente porque:



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

1. No cuenta con un adecuado sistema de recolección de residuos sólidos, ya que se observan baldes y canastillas sin tapas dentro de las áreas de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.2 y el Artículo 33 numeral 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. La edificación no está diseñada y construida de manera tal que proteja los ambientes, teniendo en cuenta que los ambientes de producción quedan expuestos al medio externo cuando se abre la puerta principal, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. La edificación no se encuentra construida en proceso secuencial y no existe una adecuada separación física de las diferentes áreas de producción susceptibles de ser contaminadas favoreciendo una posible contaminación cruzada, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.3 de la Resolución 2674 de 2013 de 2016.
4. Todas las áreas se comunican entre sí, contiguo a una de las áreas de asado existe cuarto donde se almacenan equipos y elementos como malla, llanta y silla de vehículo sin separación efectiva, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Algunos tramos de paredes que se encuentran sin revocar y puntos muertos en diferentes partes de la planta no permiten realizar labores de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 y Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Los techos y las paredes no se encuentran construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, ya que poseen aberturas hacia el medio exterior lo que dificulta las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.4 y el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 y numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presentan procedimientos y análisis sobre manejo y calidad del agua. No cuentan con registros, contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No aporta registros en donde se pueda verificar la potabilidad del agua, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con sistemas adecuados para el drenaje de residuos líquidos ya que se observa estancamiento de aguas en diferentes áreas de la planta (cocción, molido y zona de asado de maíz contigua a zona de enfriamiento), contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 y el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No existen recipientes para la recolección de papeles en unidad sanitaria y lavamanos en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. El establecimiento no cuenta con un local destinado para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, contrariando lo establecido en el Artículo 6



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

numeral 5 sub numeral 5 sub numeral 5.3 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.

12. No cuentan con dispositivos para impedir el ingreso de plagas al interior del establecimiento, como coladeras en puertas y aberturas en paredes. Algunas rejillas de los sifones se encuentran en mal estado, algunas de están con orificios amplios y otras rotas, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No presentan procedimientos específicos de limpieza y desinfección para el establecimiento, equipos, superficies y manipuladores, contrariando lo dispuesto en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Al momento de la visita se observa suciedad tanto reciente como acumulada en la mayoría de las áreas, equipos y superficies (paredes, techos, pisos, extractores, mallas de ventana en cuarto de almacenamiento de materia prima, elementos e implementos de trabajo). No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Los servicios sanitarios no cuentan con dotación de papel higiénico jabón para el lavado manos y mecanismos para el secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Los servicios sanitarios presentan deficiente estado de limpieza, la unidad sanitaria se encuentra sucia y con emanante olor a orín, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.2 y el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El lavamanos es de accionamiento manual, no se encuentra dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables automáticos para el secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
18. La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
19. En las proximidades de los lavamanos no cuentan con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Los operarios no cuentan con certificados o reconocimiento médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. En el área de proceso se pudo evidenciar la presencia de botellas de cerveza y de bebidas de gaseosa, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

22. No se suministra dotación a los visitantes de la planta, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No presentan plan de capacitación continuo sobre educación sanitaria y no presentan registros, contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Se evidencia operario sin gorro, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
25. El establecimiento no cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Pisos en áreas de proceso (lavado de maíz, asado y molienda), áreas de cocción y sobre estas, deteriorados con levantamiento de losas y agrietamientos, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Algunos tramos de paredes se encuentran sin revocar en las áreas de proceso, lo cual, no facilita las labores de limpieza y desinfección, también se observa suciedad acumulada pintura deteriorada en muchos tramos de paredes, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Al momento de la visita se evidenció abertura en pared del área de asado, sin revocar, con ladrillos expuestos y presencia de polvo de ladrillo. La Pared detrás de tina de enfriamiento en primer nivel, con presencia de moho y suciedad adherida, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Los techos sobre una de las áreas de cocción presentan formación de hollín, propiciado por los vapores de las labores de cocción y por las inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección. El techo sobre la otra área de cocción es de madera se observa moho en tablas y soportes de hierro, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Las lámparas no cuentan con protección en caso de ruptura en las áreas de proceso, almacenamiento de materia prima, producto terminado y material de envase, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
31. Algunos equipos y utensilios del establecimiento presentan deterioro, desprendimiento y oxido de partículas, entre ellos el asador, la banda de maquina formadora, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
32. Algunas tuberías que suministra agua a tanques de lavado de maíz no es fácilmente desmontable y posee terminaciones en neumático de llanta de vehículo, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472

33. La banda de maquina formadora presenta desprendimiento de nilón en bordes y parte central, así mismo se observan amarres no sanitarios, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No cuentan con procedimientos ni registros para control de calidad de materia prima e insumos. Lo cual contraviene lo dispuesto en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
35. El maíz es directamente colocado sobre el piso sin una adecuada separación de paredes, el área esta contigua a unidad sanitaria sin separación física efectiva, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
36. No cuentan con soportes o registros que permitan verificar la calidad de los envases y embalajes utilizados, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
37. Los envases se almacenan en escaparate en madera, junto con elementos y/o herramientas de mantenimiento, así mismo se observaron elementos en desuso, se observa desorden y falta de aseo, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
38. Los ambientes de producción se encuentran expuestos al medio externo, así mismo se evidenció filtración de agua sobre contenido de maíz cocido, así mismo se evidencia falta de limpieza, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
39. No se realizan, ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo y temperatura), contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
40. El envasado se realiza dentro del área de proceso, existe comunicación con medio externo al momento de realizar las operaciones de despacho y/o recepción de materia prima, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
41. El establecimiento no cuenta con un sitio exclusivo para el almacenamiento de los insumos, materias primas y se comunica con el medio externo a través de mallas con aberturas amplias, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
42. No presentan fichas técnicas de materias primas y producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 2 y el Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
43. No cuentan con planes de muestreo ni presentan resultados de análisis de laboratorio, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No presentan manuales para mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019014367 DE 20 de Noviembre de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605472**

45. El establecimiento no presenta programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos, contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Empacar y rotular el producto "AREPAS DEL PILAR POR 500 G", presuntamente sin cumplir con los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado consignados en la Resolución 5109 de 2005 especialmente porque:

1. No declara el nombre del alimento como fue otorgado en el Registro sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1. sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. En la lista de ingredientes no declara el ácido sorbico, el cual, utiliza en la formulación, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara correctamente el contenido neto, teniendo en cuenta que declara "PESO APROX", contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara el nombre o razón social del fabricante, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución Resolución 5109 de 2005
5. La etiqueta del producto, no declara el lote, contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.5 de la Resolución 5109 de 2005 y el Artículo 19 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No declara fecha de vencimiento, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.
7. No declara el nombre genérico y específico del ácido sorbico utilizado en la formulación, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor WILSON ALBEIRO ZAPATA RODRIGUEZ identificado con Cédula de Ciudadanía No. 71211660, propietario del establecimiento AREPAS DEL PILAR AZ, y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por 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 comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora, presenten sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria