



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000504 De 7 de Septiembre de 2020

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


AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020007325
PROCESO SANCIONATORIO:	201606447
EN CONTRA DE:	PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S.
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25 DE JUNIO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020007325 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **15 SET. 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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

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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (7) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020007325, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606447.

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

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





La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

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 de la sociedad PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S, con Nit 900.485.684-3, teniendo en cuenta los siguientes:

#### ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 704-3268-17 bajo el radicado No 17100398 del 25 de Septiembre de 2017, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro oriente 2 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S, con Nit 900.485.684-3. (Folio 1).

2. A folios 4 al 15 del expediente, se encuentra formato acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha 21 de septiembre de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S, con Nit 900.485.684-3, donde una vez verificadas las condiciones higiénico-sanitarias y técnico-locativas del mismo, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias establecidas en la Resolución 2674 del 2013.

3. De igual forma, el día 21 de septiembre de 2017, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, al producto "Tortilla de maíz de 13 cm"; donde se evidenciaron presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, así: (Folios 16 al 18).

"(...)

- 5.8 Declara PS2013-0001849 el cual está vencido.

(...)"

4. En virtud de la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S, con Nit 900.485.684-3, funcionarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, procedieron aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO"; tal y como consta en acta de fecha 21 de Septiembre de 2017, que reposa a folios 19 al 22 del expediente; dejando consignada la siguiente situación evidenciada:

"(...)

#### SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE EVIDENCIA:

1. NO SE GARANTIZA LA POTABILIDAD DE AGUA, NO PRESENTA, ANALISIS MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICOS DEL AGUA, INCUMPLE EL NUMERAL 3.1 ARTICULO 6 Y NUMERAL 4 ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
2. LOS EQUIPOS NO ESTAN INSTALADOS NI UBICADOS SEGÚN LA SECUENCIA LOGICA DEL PROCESO. Y LAS OPERACIONES DE FABRICACION NO SE REALIZAN EN FORMA SECUENCIAL Y CONTINUA PARA EVITAR EL CRUCE DE FLUJOS DE PRODUCCION. INCUMPLE NUMERAL 1 ARTICULO 10 Y NUMERAL 4 ARTICULO 20 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

Página 1

Oficina Principal:  
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

3. NO CUENTAN CON CERTIFICACION MEDICA PARA LOS OPERARIOS QUE CERTIFIQUE LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS. INCUMPLE NUMERAL 1 ARTICULO 11, DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
4. SE EVIDENCIAN OPERARIOS SIN USO DE UNIFORME COMPLETO, SOLO COFIA, SE EVIDENCIA OPERARIO CON UÑAS LARGAS, NO SUMINISTRAN DOTACION PARA VISITANTES. INCUMPLE NUMERALES 2, 7 DEL ARTICULO 14 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
5. EN EL BAÑO NO HAY SISTEMA DE SECADO DE MANOS, LA PAPELERA NO CUENTA CON TAPA, EN EL DE CABALLEROS NO HAY PAPEL HIGIENICO. INCUMPLE EL NUMERAL 6.2 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
6. NO SE HAN ESTABLECIDO NI SE REGISTRAN LOS CONTROLES EN LAS ETAPAS DEL PROCESO. INCUMPLE LOS NUMERALES 1 Y 2 ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
7. NO LLEVA REGISTROS DE ELABORACION, PROCESAMIENTO Y PRODUCCION. INCUMPLE EL NUMERAL 3 ARTICULO 19 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
8. NO CUENTA CON ESPECIFICACIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS. INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTICULO 22 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
9. NO EJECUTA EL PLAN DE MUESTREO CONFORME A LO PREVISTO, NO PRESENTA ANALISIS DE LABORATORIO QUE INCLUYA PRODUCTO TERMINADO, MATERIAS PRIMAS, OPERARIOS, SUPERFICIES, ETC. INCUMPLE EL NUMERAL 3 ARTICULO 22 Y ARTICULO 23 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
10. SE EVIDENCIAN PRODUCTOS TERMINADOS EN CANASTILLAS EN CONTACTO CON EL PISO SIN ESTIBAR, INCUMPLIENDO EL NUMERAL 4 DEL ARTICULO 28 DE LA RESOLUCION 2674/13.
11. SOLAMENTE CUENTAN CON EL LAVAMANOS DEL BAÑO. INCUMPLE EL NUMERAL 6.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
12. NO CUENTA CON AREA DE ENVASADO INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTICULO 19 DE LA RESOLUCION 2674/13.
13. SE EVIDENCIA ENTRELUZ ENTRE ONDULACIONES DE LAS TEJAS, Y UNA TEJA CORRIDA SOBRE EL ÁREA DE PROCESO. INCUMPLE EL NUMERAL 2.1 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13.
14. SE EVIDENCIAN DEFICIENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA EN AREAS Y EQUIPOS, INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
15. NO CUENTA CON MEDIDAS PARA PROTEGER EL ALIMENTO DE MATERIALES EXTRAÑOS O METALES. INCUMPLE EL NUMERAL 8 DEL ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674/13.
16. NO ESTA DEFINIDA EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS, ALGUNOS SE EVIDENCIAN ALMACENADOS EN LA MISMA ÁREA DE PROCESO, OTROS EN UNA BODEGA AL FONDO, OTROS EN ÁREA DE DESPACHOS. INCUMPLE EL NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCION 2674/13.
17. SE EVIDENCIAN DIVERSOS OBJETOS EN DESUSO COMO NEVERA PARTES DE EQUIPOS LONAS OLLAS, PLATOS, ETC UBICADOS EN DIVERSOS LUGARES DE LA CONSTRUCCIÓN, ASI: EN ÁREA DONDE INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS, EN BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO, EN MEZANINNE, ETC. INCUMPLE NUMERAL 1.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674/13

Página 2



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

18. EL PERMISO SANITARIO PS2013-0001849 SE ENCUENTRA VENCIDO, LOS PRODUCTOS ELABORADOS SE COMERCIALIZAN COMO MATERIA PRIMA DEL SECTOR GASTRONOMICO Y TAMBIEN COMO VENTA DIRECTA AL PUBLICO. NO CUENTA CON REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACION SANITARIA SEGUN EL RIESGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 719 DE 2015. INCUMPLE ARTICULO 1 DE LA RESOLUCION 3168 DE 2015.

(...)"

5. Posteriormente, mediante oficio 7303-2615-18 con radicado 20183007652 del 17 de agosto de 2018, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas de la sociedad PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S con Nit. 900.485.684-3. (Folio 26).

6. De los documentos remitidos mediante oficio 7303-2615-18, se allega Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 17 de agosto de 2018 realizada en las instalaciones de la sociedad PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S con Nit. 900.485.684-3, cuyo objetivo era la verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha 21/09/2017, en la cual no se emitió concepto sanitario ni se levantó la medida sanitaria, tal y como se evidencia a folios 27 vto al 28 del expediente.

7. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran los autos de Inicio y Traslado, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 31 al 34).

8. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad. (Folios 35 al 37)

#### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201606447, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), durante el periodo que permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue modificada mediante Resolución No. 844 del 26 de mayo del 2020.

Es importante resaltar que según lo establecido en el artículo 6º del Decreto Legislativo Número 491 de 2020, durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la Ley que regule la materia.

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto

Página 3

Oficina Principal:  
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



La salud  
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad.

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

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

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

(...)

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

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

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

(...)

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

1. *Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.*
2. *Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.*

(...)

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

Página 4



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", indica:

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

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

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

**Artículo 3°. Definiciones.** Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

**ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**PERMISO SANITARIO.** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano

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

#### 1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

(...)

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

#### 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Página 5

Oficina Principal:  
Administrativo:

www.invlma.gov.co

**invima**  
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES Y CONTROL SANITARIO



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447”**

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.

### 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

(...)

### 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.

(...)

**ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

**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.

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

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora

Página 6





AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

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

(...)

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

(...)

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

(...)

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 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.

(...)

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

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

Página 7



La salud  
es de todos

Ministerio

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

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.

(...)

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

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

(...)

4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.

**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.

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

(...)

**ARTÍCULO 23. LABORATORIOS.** Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

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

(...)

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

Página 8



AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

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:

(...)

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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

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

(...)

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

(...)"

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

**Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio.** El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:  
**"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio.** La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;

Página 9



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que establece:

(...)

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

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

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad **PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S** con Nit. 900.485.684-3, presuntamente infringió la normatividad sanitaria vigente de alimentos al:

- I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano el producto "tortillas de maíz", sin contar con Permiso sanitario, ya que el declarado PS2013-0001849, se encuentra vencido, constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).
- II. Fabricar y empacar productos alimenticios tales como: totopos, tortillas de maíz y encurtidos, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, toda vez que:
  1. No se garantiza la potabilidad de agua y no se presentan análisis microbiológicos ni fisicoquímicos del agua, incumpliendo el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. Los equipos no están instalados ni ubicados según la secuencia lógica del proceso y las operaciones de fabricación no se realizan en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción, incumpliendo el artículo 10 numeral 1 y artículo 20 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 10



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

3. No cuentan con certificación médica para los operarios, que certifique la aptitud para manipular alimentos, incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencian operarios sin uso de uniforme completo, solo cofia; y operario con uñas largas, incumpliendo el artículo 14 numerales 2 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se suministra dotación para visitantes, incumpliendo el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia que en el baño no hay sistema de secado de manos, la papelera no cuenta con tapa y en el baño de caballeros no hay papel higiénico, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 del de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se han establecido ni se registran los controles en las etapas del proceso, incumpliendo el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se llevan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo el artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con especificaciones de las materias primas y productos terminados, incumpliendo el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se ejecuta el plan de muestreo conforme a lo previsto y no presentan análisis de laboratorio que incluya producto terminado, materias primas, operarios, superficies, etc., incumpliendo el artículo 22 numeral 3 y el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencian productos terminados en canastillas en contacto con el piso sin estibar, incumpliendo el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Solamente cuentan con el lavamanos del baño, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
13. La planta no cuenta con área de envasado o empaquetado, incumpliendo el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia entreluz entre ondulaciones de las tejas, y una teja corrida sobre el área de proceso. Incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se evidencian deficientes condiciones de limpieza y desinfección en áreas y equipos, incumpliendo el artículo 18 numeral 1 en concordancia con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuentan con medidas para proteger el alimento de materiales extraños o metales, incumpliendo el artículo 18 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No está definida el área de almacenamiento de productos terminados, algunos se evidencian almacenados en la misma área de proceso, otros en una bodega al fondo y

Página 11

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

invima  
Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Salud Pública



La salud  
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

*"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"*

otros en área de despachos, incumpliendo el artículo 28 numerales 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

18. Se evidencian diversos objetos en desuso como nevera, partes de equipos, lonas, ollas, platos, etc. ubicados en diversos lugares de la construcción, así: en área donde ingresan las materias primas, en bodega de producto terminado, en mezaninne, etc., incumple el artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.

#### NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

**Resolución 2674 de 2013;** Artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3; numeral 2 subnumeral 2.1; numeral 3 subnumeral 3.1; numeral 6 subnumerales 6.2 y 6.3; Artículo 10 numeral 1; Artículo 11; Artículo 14 numerales 2, 7 y 14; Artículo 18 numerales 1, 2 y 8; Artículo 19 numerales 1 y 3; Artículo 20 numeral 4; Artículo 22 numerales 1 y 3; Artículo 23; Artículo 26 numerales 1, 4; Artículo 28 numerales 3, 4, 5 y Artículo 37.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

#### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra de la sociedad **PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S** con Nit. 900.485.684-3, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular y trasladar cargos en contra de la sociedad **PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S** con Nit. 900.485.684-3, por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Fabricar, empacar y disponer para el consumo humano el producto "tortillas de maíz", sin contar con Permiso sanitario, ya que el declarado PS2013-0001849, se encuentra vencido, constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).

II. Fabricar y empacar productos alimenticios tales como: totopos, tortillas de maíz y encurtidos, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, toda vez que:

1. No se garantiza la potabilidad de agua y no se presentan análisis microbiológicos ni fisicoquímicos del agua, incumpliendo el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Los equipos no están instalados ni ubicados según la secuencia lógica del proceso y las operaciones de fabricación no se realizan en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción, incumpliendo el artículo 10 numeral 1 y artículo 20 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No cuentan con certificación médica para los operarios, que certifique la aptitud para manipular alimentos, incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencian operarios sin uso de uniforme completo, solo cofia; y operario con uñas largas, incumpliendo el artículo 14 numerales 2 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 12



AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"**

5. No se suministra dotación para visitantes, incumpliendo el artículo 14 numeral 14 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia que en el baño no hay sistema de secado de manos, la papelera no cuenta con tapa y en el baño de caballeros no hay papel higiénico, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 del de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se han establecido ni se registran los controles en las etapas del proceso, incumpliendo el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se llevan registros de elaboración, procesamiento y producción, incumpliendo el artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con especificaciones de las materias primas y productos terminados, incumpliendo el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se ejecuta el plan de muestreo conforme a lo previsto y no presentan análisis de laboratorio que incluya producto terminado, materias primas, operarios, superficies, etc., incumpliendo el artículo 22 numeral 3 y el artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencian productos terminados en canastillas en contacto con el piso sin estibar, incumpliendo el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Solamente cuentan con el lavamanos del baño, incumpliendo el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
13. La planta no cuenta con área de envasado o empaquetado, incumpliendo el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia entreluz entre ondulaciones de las tejas, y una teja corrida sobre el área de proceso. Incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se evidencian deficientes condiciones de limpieza y desinfección en áreas y equipos, incumpliendo el artículo 18 numeral 1 en concordancia con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuentan con medidas para proteger el alimento de materiales extraños o metales, incumpliendo el artículo 18 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No está definida el área de almacenamiento de productos terminados, algunos se evidencian almacenados en la misma área de proceso, otros en una bodega al fondo y otros en área de despachos, incumpliendo el artículo 28 numerales 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidencian diversos objetos en desuso como nevera, partes de equipos, lonas, ollas, platos, etc. ubicados en diversos lugares de la construcción, así: en área donde ingresan las materias primas, en bodega de producto terminado, en mezaninne, etc., incumple el artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud  
es de todos

Ministerio

AUTO No. 2020007325  
(25 de Junio de 2020)

*"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201606447"*

**ARTICULO TERCERO.-** Notificar por medios electrónicos la presente decisión al Representante Legal, y/o a apoderado de la sociedad **PRODUCTOS COMESTIBLES MEXICANOS S.A.S – POCOME S.A.S** con Nit. 900.485 684-3, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

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

**ARTICULO CUARTO.-** Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: SMAA  
Revisó: Alexandra Bonilla

Página 14

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

**invima**  
Ministerio de Salud y Protección Social