



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001427 De 11 de Octubre 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:	2019012224
PROCESO SANCIONATORIO	201605217
EN CONTRA DE:	MOLINOS SAN LUIS SA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	03 DE OCTUBRE DE 2019
FIRMADO POR:	LILIANA ROCIO ARIZA ARIZA – Directora de Responsabilidad Sanitaria (E)

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE ~~15 OCT. 2019~~, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

**Contra el auto No. 2019012224 NO procede recurso alguno.**



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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (5) folios copia a doble cara integra del Auto N° 2019012224 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605217.

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  
Grupo: Alimentos y Bebidas



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No.201605217"**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la sociedad Molinos San Luis S.A. con NIT. 860008281-1, teniendo en cuenta los siguientes:

### **ANTECEDENTES**

1. El día 14 de diciembre de 2016, mediante oficio 704-3931-16 radicado con el número 16133927, el Coordinador de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas de inspección, vigilancia y control adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del de la sociedad Molinos San Luis S.A., para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. Dentro de la documentación radicada se encuentra acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada durante los días 12 y 13 de diciembre de 2016, en donde los funcionarios que realizaron la visita emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE, al encontrar que las condiciones del establecimiento afectaban la inocuidad de los productos elaborados (Folios 3 al 16). En la verificación de los ítems establecidos en la Resolución 2674 de 2013 se realizaron las siguientes observaciones:

*(...)*

*1.3. Se observan orificios en uniones de teja y pared en área en la cual se están realizando actividades locativas. Se observan rejillas tipo persiana con oricios amplios en área de trituración del segundo piso.*

*1.4. No todas las áreas se encuentran señalizadas, no hay secuencialidad en la distribución de las áreas y se observa que no hay separación física ni ambiental entre las áreas en las que se procesa la harina para consumo humano y aquellas en las que se procesa harina para alimentación animal.*

*2.3.5. No se han caracterizado los residuos peligrosos ni se ha establecido mecanismos para su manejo y disposición.*

*2.4.2. Se observan incrementos de roedor en las áreas de trituración, tamizado y molienda en diferentes superficies. Se evidencia daño de los empaques con productos para alimentación animal y excrementos en áreas de almacenamiento de los mismos. Se observa presencia de palomas en áreas del primer y tercer piso.*

*2.5.2. En el momento de la visita se observan serias deficiencias de limpieza en diferentes superficies de las áreas de proceso, en las cuales se observan excrementos de roedor y acumulación de residuos de producto. En el área ubicada en el cuarto piso se observa acumulación de suciedad (en el momento de la visita se realizan actividades de limpieza) y según manifiesta quien atiende la visita esta área se limpia una vez al mes. Los registros presentados no reflejan lo observado durante la visita.*

*2.6.4. No se tiene implementado sistema de limpieza ni desinfección de calzado.*

*4.1.4. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos no son redondeadas.*

*4.1.9. Las ventanas tipo persiana que comunican las áreas de trituración y tamizado con el exterior, no presentan mallas. Los vidrios ubicados en áreas de proceso del segundo, tercer y cuarto piso no cuentan con protección en caso de ruptura.*

*5.2.1. No presentan fichas técnicas de materiales de empaque. Presentan certificados de calidad para bolsas plásticas indicando aptitud para contacto con alimentos. No presentan otros soportes del cumplimiento en lo pertinente de las Resoluciones 683 de y 4143 de 2012.*

*5.3.1. Se observa deficiencias de limpieza en diferentes áreas y superficies de proceso y signos de presencia de roedores.*

*(...)"*



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No.201605217"***

3. En desarrollo de la mencionada diligencia, se realizó evaluación de rotulado general de alimentos para el producto "HARINA DE TRIGO 100% FORTIFICADA POR 500 g, MARCA SAN LUIS" verificándose el cumplimiento de las exigencias establecidas en la resolución 5109 de 2005. (Folios 17 al 19)
4. En virtud de las condiciones sanitarias verificadas en el establecimiento y que dieron lugar a concepto sanitario DESFAVORABLE, fue procedente la aplicación de medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE ESTABLECIMIENTO (Folios 20 al 23) en el acta se describe la siguiente situación sanitaria:

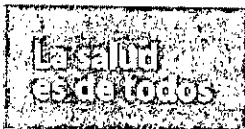
*"(...)*

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

*Después de informar el objeto de la visita y presentar el auto comisorio se dispone a realizar el recorrido por las instalaciones del molino evidenciando la siguiente situación:*

1. *Se evidencian elementos ajenos y en desuso en diferentes áreas de producción como área de almacenamiento de producto terminado, área de trituración y aledaña a está incumpliendo numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 resolución 2674 de 2013*
  2. *La edificación no está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas ya que se evidencian espacios en persianas en área de trituración, espacios entre puerta y piso que comunica con parte externa, orificios sin proteger en área en adecuación incumpliendo numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.*
  3. *Se evidencia presencia de palomas una en área de empaque de harina en libras sobre tolva y otra volando sobre área de trituración, de igual manera se evidenciaron moscas en áreas de molino y excremento de roedores en áreas de almacenamiento de producto terminado, área de triturado, área de producción de harina de maíz, incumpliendo numeral 3 del artículo 26 resolución 2674 de 2013.*
  4. *Se evidencian deficiencias de limpieza en diferentes áreas, por acumulación de polvo y suciedad y por mal almacenamiento de producto impidiendo que se lleven a cabo las actividades de limpieza, desinfección y su verificación incumpliendo numeral 1 del artículo 26, resolución 2674 de 2013.*
  5. *Se observan equipos con amarres no sanitarios como cabuyas, cinta y bolsas plásticas, incumpliendo el artículo 9, resolución 2674 de 2013.*
  6. *En el área de almacenamiento del producto terminado se evidencia desorden y se observa la ubicación de producto para consumo animal, este se realiza pegado a la pared, no se usa estiba para todo el producto y este se hace en diferentes zonas incumpliendo, resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28 y numeral 9 del artículo 18.*
5. Mediante oficio 704-0949-17 radicado con el número 17031097 del 21 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por profesionales de este instituto en las instalaciones de la sociedad investigada. (Folio 27 a doble cara)
  6. El día 14 de marzo de 2017, a petición de levantamiento de medida sanitaria radicada por el representante legal de la sociedad Molinos San Luis S.A., profesionales de este instituto realizaron vista de inspección, vigilancia y control (Folios 30 y 31), procediendo a la verificación de los aspectos que motivaron la imposición de la medida y concluyendo:

*"Por lo anteriormente descrito no se levanta la medida sanitaria de seguridad de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO impuesta el 13 de diciembre de 2016, ya que no se subsanaron las exigencias que motivaron la medida sanitaria de seguridad. **La medida***



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No.201605217”***

**sanitaria de seguridad de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO  
impuesta el 13 de diciembre de 2016 se MANTIENE.**

*Adicionalmente se observa producto para consumo humano Harina de trigo en bultos por 50 Kg marca San Luis, con fecha de fabricación posterior al 13 de diciembre de 2016, lo que implica el no cumplimiento de la medida sanitaria, adicionalmente se evidencia durante el recorrido excremento de roedores, palomilla, gorgojo y palomas por los que se procede a aplicar medida sanitaria de seguridad de DECOMISO de 184 bultos por 50Kg cada uno para un total de 9200 Kg de Harina de trigo en bultos marca San Luis.*

*(...)*

7. A folios 32 al 34, se observa las actas de decomiso y registro de cadena de custodia de fechas 14 y 17 de marzo de 2017 de acuerdo con lo descrito para el producto Harina de trigo fortificada con permiso sanitario PSA-000238-2016 en cantidad de 184 bultos por 50Kg cada uno.
8. Mediante oficio No. 704-1328-17 con radicado 17041869 del 20 de abril de 2017, el coordinadora del grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió con destino al presente proceso copias de las actas de inspección realizada en el establecimiento Molinos San Luis S.A. (Folio 42)
9. Dentro de la documentación remitida se observa a folios 45 al 51 acta de control sanitario llevado a cabo el día 11 de abril de 2017 en las instalaciones de la sociedad Molinos San Luis S.A, con el fin de verificar el cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha 12 y 13 de diciembre de 2016.

Como resultado de la inspección se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES, en consecuencia se procedió al LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL. (Folio 54 y 55)

### **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, lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

#### **Resolución 2674 de 2013**

*“(...)*

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

*(...)*

***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*



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No.201605217”**

en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.  
(...)

**FÁBRICA DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.  
(...)

**Edificación e Instalaciones**

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

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.**

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

2.3. 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.  
(...)

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.  
(...)

**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

**2. PAREDES**

(...)

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No.201605217"**

(...)

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

(...)

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

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

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

(...)

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

(...)

**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 ( $A_w$ ), 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.

(...)

9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines.

(...)

**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.

**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No.201605217”**

(...)

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 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.

(...)

**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.

(...)

**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

(...)

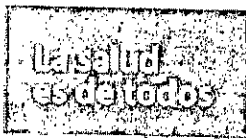
4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros 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 éstas.

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la ley 1437 del 2011 establece:

Página 6



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No.201605217”**

**“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.”

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de la sociedad investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones:

**Ley 9° de 1979:**

**“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.”

Ahora bien, teniendo en cuenta que la sociedad Molinos San Luis S.A desarrolla una actividad relacionada con la producción y almacenamiento de cereales (harina de trigo fortificada, cuchuco de trigo, maíz o cebada y cebada perlada) la cual involucra un alimento de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 numeral 6.2 y 6.2.1

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad Molinos San Luis S.A con NIT. 860008281-1, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos al: almacenar, procesar y empacar productos alimenticios como harina de trigo fortificada, salvado de trigo, cuchuco de trigo, maíz, cebada y cebada perlada, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente conforme a la Resolución 2674 de 2013, en especial por:





**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
proceso No.201605217"***

1. Se evidencian elementos ajenos y en desuso en diferentes áreas de producción como área de almacenamiento de producto terminado, área de trituración y aledaño, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
2. La edificación no está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas ya que se evidencian espacios en persianas en área de trituración, espacios entre puerta y piso que comunica con parte externa, orificios sin proteger en área en adecuación, con lo cual se incumple el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia presencia de palomas en área de empaque de harina en libras sobre tolva y en área de trituración, de igual manera se evidenciaron moscas en áreas de molino y excremento de roedores en áreas de almacenamiento de producto terminado, área de triturado, área de producción de harina de maíz, con lo cual se incumple con el numeral 3 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencian deficiencias de limpieza en diferentes áreas, por acumulación de polvo y suciedad y por mal almacenamiento de producto impidiendo que se lleven a cabo las actividades de limpieza, desinfección y su verificación, incumpliendo el numeral 1 del artículo 18 y en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. Se observan equipos con amarres no sanitarios como cabuyas, cinta y bolsas plásticas, incumpliendo los numerales 1 y 3 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
6. En el área de almacenamiento del producto terminado se evidencia desorden y se observa la ubicación de producto para consumo animal, este se realiza pegado a la pared, no se usa estiba para todo el producto y este se hace en diferentes zonas incumpliendo los numerales 4 y 5 del artículo 28 Resolución 2674 de 2013
7. No todas las áreas se encuentran señalizadas, no hay secuencialidad en la distribución de las áreas, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.3 del artículo 6, y numeral 4 artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
8. No hay separación física ni ambiental entre las áreas en las que se procesa la harina para consumo humano y aquellas en las que se procesa harina para alimentación animal, vulnerando lo establecido en el numeral 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
9. Los registros de limpieza y desinfección presentados no reflejan lo observado durante la visita, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. No se tiene implementado sistema de limpieza ni desinfección de calzado, vulnerando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
11. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos no son redondeadas, vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
12. Los vidrios ubicados en áreas de proceso del segundo, tercer y cuarto piso no cuentan con protección en caso de ruptura, vulnerando lo establecido en el numeral 4 subnumeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012224**

**(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No.201605217"***

### **NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

#### **Resolución 2674 de 2013**

Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.3, 2.7; Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2, numeral 4 subnumeral 4.2; Artículo 9 numerales 1, 3; Artículo 18 numerales 1, 9; Artículo 20 numerales 4 y 6; Artículo 26 numerales 1, 3, artículo 28 numerales 1, 4, 5

En mérito de lo anterior, este Despacho,

### **RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra de la sociedad Molinos San Luis S.A con NIT 860008281-1, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra de la sociedad Molinos San Luis S.A con NIT. 860008281-1, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos al almacenar, procesar y empacar productos alimenticios como harina de trigo fortificada, salvado de trigo, cuchuco de trigo, maíz, cebada y cebada perlada, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente conforme a la Resolución 2674 de 2013, en especial por cuanto:

1. Se evidencian elementos ajenos y en desuso en diferentes áreas de producción como área de almacenamiento de producto terminado, área de trituration y aldeaña, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
2. La edificación no está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas ya que se evidencian espacios en persianas en área de trituration, espacios entre puerta y piso que comunica con parte externa, orificios sin proteger en área en adecuación, con lo cual se incumple el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia presencia de palomas en área de empaque de harina en libras sobre tolva y en área de trituration, de igual manera se evidenciaron moscas en áreas de molino y excremento de roedores en áreas de almacenamiento de producto terminado, área de trituration, área de producción de harina de maíz, con lo cual se incumple con el numeral 3 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencian deficiencias de limpieza en diferentes áreas, por acumulación de polvo y suciedad y por mal almacenamiento de producto impidiendo que se lleven a cabo las actividades de limpieza, desinfección y su verificación, incumpliendo el numeral 1 del artículo 18 y en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. Se observan equipos con amarres no sanitarios como cabuyas, cinta y bolsas plásticas, incumpliendo los numerales 1 y 3 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
6. En el área de almacenamiento del producto terminado se evidencia desorden y se observa la ubicación de producto para consumo animal, este se realiza pegado a la pared, no se usa estiba para todo el producto y este se hace en diferentes zonas incumpliendo los numerales 4 y 5 del artículo 28 Resolución 2674 de 2013
7. No todas las áreas se encuentran señalizadas, no hay secuencialidad en la distribución de las áreas, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.3 del artículo 6, y numeral 4 artículo 20, Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012224  
(3 de Octubre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No.201605217”***

8. No hay separación física ni ambiental entre las áreas en las que se procesa la harina para consumo humano y aquellas en las que se procesa harina para alimentación animal, vulnerando lo establecido en el numeral 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
9. Los registros de limpieza y desinfección presentados no reflejan lo observado durante la visita, vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. No se tiene implementado sistema de limpieza ni desinfección de calzado, vulnerando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
11. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos no son redondeadas, vulnerando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
12. Los vidrios ubicados en áreas de proceso del segundo, tercer y cuarto piso no cuentan con protección en caso de ruptura, vulnerando lo establecido en el numeral 4 subnumeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.

**ARTICULO TERCERO-** Notificar personalmente al Representante Legal y/o Apoderado de la sociedad Molinos San Luis S.A con NIT. 860008281-1, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**LILIANA ROCÍO ARIZA ARIZA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria (E)

Proyectó Fabiola Garzón