



La salud es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001522 De 30 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:	2019012960
PROCESO SANCIONATORIO	201605158
EN CONTRA DE:	COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA – COOPROAGRO 1
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23 DE OCTUBRE 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 **31 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. 2019012960 NO procede recurso alguno.**



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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019012960 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605158.

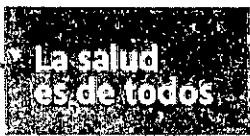
CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA el, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,

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

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





www.invima.gov.co

**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

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 el proceso sancionatorio No. 201605158 y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA - COOPROAGRO 1, con Nit 804.016.613-1, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio No. 704-4184-16, con radicado No.16139210 de 26 de diciembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804.016.613-1, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 26 de Diciembre de 2016, funcionarios del Invima, diligenciaron Acta de Control Sanitario en las instalaciones de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804.016.613-1, donde al verificar las condiciones higiénicas-sanitarias emitieron concepto sanitario DESFAVORABLE, (Folios 3 al 9).
3. Como consecuencia de lo anterior, los funcionarios del instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL. Decisión que se fundamentó en los siguientes aspectos (Folios 10 al 13).

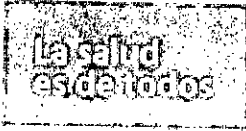
"(...)

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

**AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE EVIDENCIA:**

1. SE EVIDENCIA PUERTAS QUE PERMANECEN ABIERTAS COMUNICANDO DIRECTAMENTE CON EL AREA DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, EN LAS PUERTAS DE INGRESO PARTE INFERIOR SIN PROTECCION Y ENTRELUCES QUE PUEDEN PERMITIR EL PASO DE PLAGAS. INCUMPLE EL NUMERAL 2.4 DEL ARTICULO 6, NUMERAL 4.1 DEL ARTICULO 7 Y NUMERAL 3 ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. Y NUMERAL 5.2 DEL ARTICULO 7 DE LA MISMA RESOLUCION.
2. LOS EQUIPOS NO ESTAN INSTALADOS NI UBICADOS SEGÚN LA SECUENCIA LOGICA DEL PROCESO. Y LAS OPERACIONES DE EMPAQUE 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.
3. SE EVIDENCIAN OPERARIOS CON USO DE UNIFORME OSCURO (JEAN), NO USAN EL TAPABOCAS (EN EL MOMENTO DE LA VISITA SE LO PONEN), COMEN EN LAS AREAS DE PROCESO, SE EVIDENCIAN UÑAS LARGAS Y SE EVIDENCIAN GUANTES SOBRE LOS EQUIPOS, NO HAY SITIO DEFINIDO PARA SU DISPOSICION. INCUMPLE NUMERALES 2, 7, 10,11, ARTICULO 14 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
4. EL PROCESO DE EMPAQUE SE REALIZA EN DEFICIENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. INCUMPLE LOS NUMERALES 1 Y 2 ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
5. LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION NO SATISFACEN LAS NECESIDADES DEL PROCESO, NO PRESETA REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

Página 1



**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

6. EL INGRESO AL AREA DE EMPAQUE ESTA DELIMITADO POR CORTINA MAL TRASLAPADA DETERIORADA CON TITAS FALTANTES QUE COMUNICA CON AREA DE DESPACHO, EL AREA DE EMPAQUE PRESENTA COMUNICACIÓN AMBIENTAL CON OFICINAS ADMINISTRATIVAS UBICADAS EN SEGUNDO PISO. INCUMPLIENDO NUMERAL 2.2 DEL ARTICULO 6 Y NUMERAL 1 ARTICULO 19 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
7. EL LAVAMANOS DEL BAÑO DE HOMBRES NO SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO, LAS CANECAS DE LAS UNIDADES SANITARIAS NO CUENTAN CON TAPAS, SE EVIDENCIA EN LOS LOCKERS ALIMENTOS Y CALZADO Y ROPA FUERA DE LOS MISMOS. INCUMPLIENDO EL NUMERAL 6.2 Y 6.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
8. SE EVIDENCIA EN BODEGA DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS TERMINADOS, MATERIAL DE RECICLAJE Y ELEMENTOS EN DESUSO, ADICIONALMENTE EN ESTA BODEGA SE REALZA PARTIDO O FRACCIONAMIENTO DE PANELA, INCUMPLIENDO EL NUMERAL 7 DEL ARTICULO 16 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 Y NUMERAL 3 ARTICULO 28 DE LA MISMA RESOLUCION.
9. SE EVIDENCIA PANELA DESNUDA ALMACENADA JUNTO A MATERIAL DE EMPAQUE, EQUIPOS EN DESUSO Y ÚTILES ELECTRICOS. INCUMPLIENDO EL NUMERAL 6 DEL ARTICULO 16 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
10. SE EVIDENCIAN ROLLOS DE MATERIAL DE EMPAQUE SIN PROTECCION INCUMPLIENDO EL NUMERAL 2 DEL ARTICULO 17 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

(...)"

5. Posteriormente, mediante oficio No. 704-0143-17 con radicado No.17006448 del 20 de Enero de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo territorial Centro Oriente 2, remitió con destino al proceso, copia de diligencias adelantadas en las instalaciones de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit. 804.016.613 - 1 (Folio 17).
6. Junto con este documento se aportó acta de control sanitario llevada a cabo el día 17 de enero de 2017 en las instalaciones de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit. 804.016.613 - 1, donde al verificar las condiciones higiénicas-sanitarias, los funcionarios del instituto emitieron concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (19 al 22).
7. En la misma visita se realizó Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados al producto: PANELA PULVERIZADA BOLSA POR 500G, Donde se evidenció el cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005, (Folios 23 al 24).
8. De la misma forma, se procedió a realizar protocolo para la verificación del cumplimiento del rotulado nutricional al producto anteriormente mencionado, en el cual se evidenció la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit. 804.016.613 - 1, dio cumplimiento a los postulados de la Resolución 333 de 2011 (folios 25 a 28).
9. En virtud de lo anterior, los funcionarios de este Instituto, mediante acta de 17 de enero de 2017, procedieron a efectuar el Levantamiento de la Medida Sanitaria de seguridad aplicada el día 26 de diciembre de 2016, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (Folios 29 al 30).

**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

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 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 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 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.*



**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

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

(...)

**TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

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

**ARTÍCULO 5o. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

(...)

**CAPÍTULO I.**

**EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.**

**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**

2.2. 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.

(...)

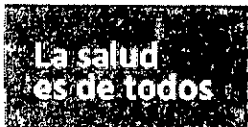
2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

**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.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

(...)

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

(...)

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

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

(...)

**5. PUERTAS**

(...)

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

(...)

**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 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.

(...)

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la

Página 5



**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

*acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.*

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

(...)

**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:*

(...)

6. *Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.*

7. *Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.*

(...)

**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.*

(...)

**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.*



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

(...)

*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.*

**CAPÍTULO VI.**

**SANEAMIENTO.**

*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:*

(...)

*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.*

(...)"

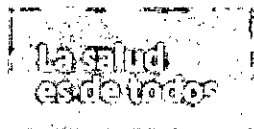
Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, podrá imponerse al investigado alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 – artículo 577, el cual señala:

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

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*

Página 7





**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

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

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

**"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, adicione o sustituyan."*

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

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

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

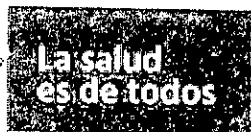
*Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán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

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

Debe tenerse en cuenta, que la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804016613-1, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de panela, de tal modo que involucra un alimento de MEDIO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 11 Categoría 11.3, numeral 11.3.2.

De igual forma y de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804016613-1, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, Empacar y disponer para el consumo productos tales como: PANELA VARIEDAD REDONDA, CUADRADA, PASTILLA Y PULVERIZADA; sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:



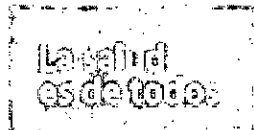
0111-0111

**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

1. Se evidencia puertas que permanecen abiertas comunicando directamente con el área de empaque y almacenamiento de materias primas, en las puertas de ingreso parte inferior sin protección y entreluces que pueden permitir el paso de plagas. Incumple el numeral 2.4 del artículo 6, numeral 4.1 del artículo 7 y numeral 3 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 y numeral 5.2 del artículo 7 de la misma resolución.
2. Los equipos no están instalados ni ubicados según la secuencia lógica del proceso y las operaciones de empaque no se realizan en forma secuencial y continúa para evitar el cruce de flujos de producción. Incumple numeral 1 artículo 10 y numeral 4 artículo 20 de la resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencian operarios con uso de uniforme oscuro (jean) no usan el tapabocas (en el momento de la visita se lo ponen) comen en las áreas de proceso, se evidencian uñas largas y se evidencian guantes sobre los equipos, no hay sitio definido para su disposición. Incumple numerales 2, 7, 10, 11, artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.
4. El proceso de empaque se realiza en deficientes condiciones de limpieza y desinfección. Incumple los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la resolución 2674 de 2013.
5. Los procedimientos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades del proceso, no presenta registros de limpieza y desinfección. Incumple el numeral 1 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
6. El ingreso al área de empaque está delimitado por cortina mal traslapada deteriorada con titas faltantes que comunica con área de despacho, el área de empaque presenta comunicación ambiental con oficinas administrativas ubicadas en segundo piso. Incumpliendo numeral 2.2 del artículo 6 y numeral 1 artículo 19 de la resolución 2674 de 2013.
7. El lavamanos del baño de hombres no se encuentra en funcionamiento las canecas de las unidades sanitarias no cuentan con tapas, se evidencia en los lockers alimentos y calzado y ropa fuera de los mismos. Incumpliendo el numeral 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia en bodega de materias primas, productos terminados, material de reciclaje y elementos en desuso, adicionalmente en esta bodega se realiza partido o fraccionamiento de panela incumpliendo el numeral 7 del artículo 16 de la resolución 2674 de 2013 y numeral 3 artículo 28 de la misma resolución.
9. Se evidencia panela desnuda almacenada junto a material de empaque, equipos en desuso y útiles eléctricos. Incumpliendo el numeral 6 del artículo 16 de la resolución 2674 de 2013.
10. Se evidencian rollos de material de empaque sin protección incumpliendo el numeral 2 del artículo 17 de la resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2, 2.4, numeral 6 subnumerales 6.2, 6.3; Artículo 7 numeral 4 subnumeral 4.1, numeral 5 subnumeral 5.2, Artículo 10 numeral 1, Artículo 14 numerales 2, 7, 10, 11; Artículo 16 numeral 6 y 7; Artículo 17 numeral



**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

2; Artículo 18 numeral 1 y 2; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numeral 4; Artículo 26 numerales 1 y 3; Artículo 28.

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Iniciar proceso sancionatorio en contra de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804.016.613-1, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Formular y trasladar cargos en contra de la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804.016.613-1, con Nit 830085241-4, por presuntamente transgredir la normatividad sanitaria al:

I. Fabricar, Empacar y disponer para el consumo productos tales como: PANELA VARIEDAD REDONDA, CUADRADA, PASTILLA Y PULVERIZADA; sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:

1. Se evidencia puertas que permanecen abiertas comunicando directamente con el área de empaque y almacenamiento de materias primas, en las puertas de ingreso parte inferior sin protección y entreluces que pueden permitir el paso de plagas. Incumple el numeral 2.4 del artículo 6, numeral 4.1 del artículo 7 y numeral 3 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 y numeral 5.2 del artículo 7 de la misma resolución.
2. Los equipos no están instalados ni ubicados según la secuencia lógica del proceso y las operaciones de empaque no se realizan en forma secuencial y continúa para evitar el cruce de flujos de producción. Incumple numeral 1 artículo 10 y numeral 4 artículo 20 de la resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencian operarios con uso de uniforme oscuro (jean) no usan el tapabocas (en el momento de la visita se lo ponen) comen en las áreas de proceso, se evidencian uñas largas y se evidencian guantes sobre los equipos, no hay sitio definido para su disposición. Incumple numerales 2, 7, 10,11, artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.
4. El proceso de empaque se realiza en deficientes condiciones de limpieza y desinfección. Incumple los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la resolución 2674 de 2013.
5. Los procedimientos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades del proceso, no presenta registros de limpieza y desinfección. Incumple el numeral 1 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
6. El ingreso al área de empaque está delimitado por cortina mal trasiapada deteriorada con titas faltantes que comunica con área de despacho, el área de empaque presenta comunicación ambiental con oficinas administrativas ubicadas en segundo piso. Incumpliendo numeral 2.2 del artículo 6 y numeral 1 artículo 19 de la resolución 2674 de 2013.
7. El lavamanos del baño de hombres no se encuentra en funcionamiento las canecas de las unidades sanitarias no cuentan con tapas, se evidencia en los lockers alimentos y calzado y ropa fuera de los mismos. Incumpliendo el numeral 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012960 DE 23 de Octubre de 2019**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605158**

8. Se evidencia en bodega de materias primas, productos terminados, material de reciclaje y elementos en desuso, adicionalmente en esta bodega se realiza partido o fraccionamiento de panela incumpliendo el numeral 7 del artículo 16 de la resolución 2674 de 2013 y numeral 3 artículo 28 de la misma resolución.
9. Se evidencia panela desnuda almacenada junto a material de empaque, equipos en desuso y útiles eléctricos. Incumpliendo el numeral 6 del artículo 16 de la resolución 2674 de 2013.
10. Se evidencian rollos de material de empaque sin protección incumpliendo el numeral 2 del artículo 17 de la resolución 2674 de 2013.

**ARTÍCULO TERCERO.** - Notificar personalmente a la COOPERATIVA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS LIMITADA-COOPROAGRO 1, con Nit 804016613-1 y/o a su apoderado o autorizado del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*M. Margarita Jaramillo P.*

**MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora Responsabilidad Sanitaria

*Proyecto: Ana Fernanda Fragoso O.*  
*Revisó: Diego Andres Rojas Molano.*