



La salud es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020001233 De 19 de Febrero de 2020**

La Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos 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:

<b>AUTO DE INICIO Y TRASLADO No:</b>	<b>2020001233</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO</b>	<b>No. 201605931</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ – Propietaria del establecimiento de comercio CARNES FRIAS SIERRA NEVADA</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	<b>12 de Febrero de 2020</b>
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria</b>

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **21 FEB. 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, 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. 2020001233 no procede recurso alguno.**

**MARIA LINA PEÑA CONEO**

Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (10) folios copia a doble cara íntegra del Auto No. No. 2020001233 del 12 de Febrero de 2020, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605931.

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

**MARIA LINA PEÑA CONEO**

Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Sandra Abuchaibe.

**AUTO No. 2020001233**  
**(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157, propietaria del establecimiento de comercio CARNES FRIAS SIERRA NEVADA, teniendo en cuenta los siguientes:

### **ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio No. 704-1640-17 radicado con el número 17052666 de fecha 17 de mayo de 2017, el coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio CARNES FRIAS SIERRA NEVADA, propiedad de la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157 (Folio 1).
2. A folio 4 al 9 del expediente, obra acta de inspección sanitaria de fecha 9 y 12 de mayo del 2017, realizada por profesionales del Invima en las instalaciones del establecimiento de comercio CARNES FRIAS SIERRA NEVADA de propiedad de la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE, la situación sanitaria evidenciada fue la siguiente:

### **"ASPECTOS VERIFICADOS.**

#### **"1.- INSTALACIONES FÍSICAS.**

##### **"1.- INSTALACIONES FÍSICAS.**

**1.4.** La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas

**1.7.** Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).

#### **2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

##### **2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

**2.1.1** Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.

##### **2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**

**2.3.1** Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.

**2.3.2** Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

**2.3.5** De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición

##### **2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)**

**2.4.1** Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros

**2.4.2** No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.



**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

## **2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**2.5.1** Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores

**2.5.2** Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros

**2.5.3** Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

**2.5.4** Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

**2.5.5** Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

## **2.6 INSTALACIONES SANITARIAS**

**2.6.2** Existen vestieros en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.

**2.6.3** La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.

**2.6.4** De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.

**2.6.5** Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas.

## **3. - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

### **3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.**

**3.1.1** Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.

**3.1.4** Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso.

### **3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

**3.2.1** Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

**3.2.2** Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.

## **4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.**

### **4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

**4.1.4** Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad.

### **4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS**

**4.2.6** Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

**4.2.7** Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.).

## **5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.**

### **5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

**5.1.1** Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).

**5.1.3** Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.

Página 2

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

## **5.2 ENVASES Y EMBALAJES**

**5.2.1** Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013

## **5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN**

**5.3.1** El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.

**5.3.7** Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada.

## **5.4. OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**

**5.4.3** La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario.

## **5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO.**

**5.5.1** Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.

**5.5.5** Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.

## **5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE**

**5.6.1** Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso.

## **6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.**

### **6.1. SISTEMAS DE CONTROL**

**6.1.1** Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.

**6.1.2** Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.

**6.1.3** Se cuenta con planes de muestreo.

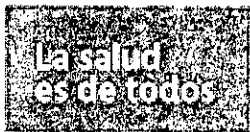
**6.1.5** Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

**6.1.6** Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

### **6.2 LABORATORIO**

**6.2.2** La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio

3. A su vez, en la fecha arriba señalada se consigna en el formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, realizado al producto SALCHICHA MANGUERA SALCHICHA DE POLLO BOLSA POR 2500 GRAMOS, con las siguientes inconsistencias: (folios 10 y 11)
- No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica.
  - El nombre declarado en la etiqueta "Productos Sierra Nevada" no corresponde con el certificado de Cámara de Comercio presentado.
  - El producto no cuenta con registro sanitario ni encuentra soportes de estar en trámite como declara en la etiqueta.
4. Así mismo a folios 12 y 13 se señala en el formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, que el producto HAMBURGUESA AHUMADA BOLSA POR 500 G, presenta las siguientes inconsistencias:



**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

- No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Expresa en los ingredientes proteína animal sin su fuente.
  - Exhibe la expresión "Reg. Sanitario en Tramite", no presenta soportes de lo declarado.
5. En acta protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos se consigna que el producto SALCHICHA TIPO PERRO BOLSA POR 500 G MIXTA RES/CERDO/POLLO, incumple con las normas de rotulado por cuanto: (folios 14 y 15).
- No se puede verificar los ingredientes empleados no sí orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica.
  - La dirección y el fabricante declarados no corresponden con la planta objeto de la visita.
  - Declara "RSA-0011124915", este registro no se encuentra expedido por el Invima.
6. En virtud de la situación sanitaria evidenciada el 12 de mayo de 2017 en las instalaciones del establecimiento CARNES FRIAS SIERRA NEVADA de propiedad de la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157, los funcionarios que realizaron la visita, procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL y DESTRUCCIÓN DE 18746 GRAMOS DE EQTIQUETAS (folios 16 al 18), encontrándose la siguiente situación sanitaria:

(...)

**DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO VIO PRODUCTO:**

*Al arribar a la dirección arriba en mención se observa edificación de tres pisos, en el primer piso la fachada es con cerámica de color azul, segundo y tercer piso construcción en obra gris con ladrillo a la vista, en el primer piso en un solo ambiente se realizan los procesos de producción de embutidos cárnicos, en el segundo piso almacenamiento de materias primas, espacios destinados como vestier y oficinas administrativas.*

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

*Se realiza recorrido por las instalaciones en compañía de la persona que atiende la visita y se evidencian los siguientes incumplimientos:*

*1.- Se encuentran objetos ajenos a la actividad en área de proceso. Se observan entreluces en claraboyas de techo y ventanas que comunican con el segundo piso y en puerta principal de la planta. Incumpliendo con lo establecido en numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*

*2.- No presenta programa de manejo y calidad del agua resultados de laboratorio ni registros. No se lleva control de cloro. Incumpliendo con lo establecido en numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013 y numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*

*3.- No presenta procedimientos ni registros de manejo de residuos. El área de proceso presenta olores desagradables y se observan residuos debajo de escalera dentro del área de proceso. El sitio de disposición de residuos no cuenta con separación, se comunica ambientalmente con el área de proceso. Incumpliendo con lo establecido en numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*

*4.- No presenta programa ni registros de control de plagas. Se observan insectos en área de proceso Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*

Página 4

**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

5.- No presenta programa ni procedimientos para limpieza y desinfección. No se llevan registros de limpieza y desinfección. Se observan deficiencias de limpieza en área de producción. Incumpliendo con lo establecido numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.

6.- No cuenta con jabón líquido ni sistema de secado de manos. No cuenta con sistema para el lavado de manos próxima al proceso ni de accionamiento no manual. Incumpliendo con lo establecido en numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013.

7.- Se observa operaria sin tapabocas y zapatos con orificios y el operario con ropa de calle en área de producción. No presenta plan de capacitación ni registros. El personal no presenta certificaciones médicas. No se suministra bata para ingreso a visitantes. Incumpliendo con lo establecido en Artículo 13, numerales 2, 6, 9 y 14 del artículo 14 y numeral 1 del artículo 11, Resolución 2674 de 2013.

8.- Se observan mesas de trabajo con aglomerado en parte inferior interna, el cutter presenta signos compatibles con oxidación. Incumpliendo con lo establecido en numeral 1 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013.

9.- Las tinas de cocción no cuentan con instrumentos para medición de temperatura de cocción. No se llevan registros de proceso. Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.

10.- Se observa materia prima cárnica sin proteger en cuarto frío. Incumpliendo con lo establecido en numeral 5 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013.

11.- El área de proceso se encuentran en un mismo ambiente donde no se separan por áreas. En el área de empaque la temperatura excede los 15°C. Incumpliendo con lo establecido en numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013 y en el artículos 9 y 29 del Decreto 2162 de 1983.

12.- No se encuentran establecidos los mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por materiales extraños. Incumpliendo con lo establecido en numerales 8v 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

13.- Los condensados del cuarto frío no se encuentran canalizados, estos se recolectan en caneca abierta dentro de los mismos. Incumpliendo con lo establecido en numeral 4 del artículo 28 Resolución 2674 de 2013.

14.- No cuenta con planes de muestreo ni presenta resultados de laboratorio para producto, materia prima, operarios ambientes, ni superficies. Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.

15.- Se encuentran materias primas e insumos vencidos en cuarto de materias primas y algunas sin su correspondiente lote y fecha de vencimiento, de los cuales la empresa no presenta registros de la disposición final, como se relaciona en el siguiente cuadro, sobre los que se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en destrucción con su correspondiente desnaturalización. Incumpliendo con lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013 y numerales 6 Y7 del artículo 12 de la Resolución 5109 de 2005.



**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

PRODUCTO	PESO G	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Bicarbonato de sodio	428	20150305	mar-16
Mezcla sabor jamón	1673	2795062	feb-15
Pimienta	463	41561	feb-16
Chorizo precocido (condimento)	210	1	feb-15
condimento salchicha	261	LAB8249	N/R
color	757	N/R	N/R
sabor cerdo	646	N/R	sep-16
bisulfito anhidro	461	1	may-16
sal brox	1000	3	dic-15
sabor tocineta	8000	130089	dic-16
sabor cabano	1467	N/R	ago-15
<b>Total en gramos</b>	<b>15366</b>		

16. Se encuentra material de empaque y etiquetas sobre los que se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en destrucción por los siguientes incumplimientos:

1.- 1670 aramos de etiqueta para hamburguesa ahumada bolsa por 500 g: No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Expresa en los ingredientes proteína animal sin su fuente. Exhibe la expresión "Req. Sanitario en Trámite" no presenta soportes de lo declarado ni el producto cuenta con registro sanitario. Incumpliendo literal b del numeral 5.2.1 numeral 5.2.3 y numeral 5.8 del artículos de la Resolución 5109 de 2005.

2.- 2325 gramos de bolsa preimpresa para salchicha manquera salchicha de pollo bolsa por 2500 g: No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. El nombre o razón social declarada en la etiqueta "Productos Sierra Nevada" no corresponde con el certificado de Cámara de Comercio presentado. El producto no cuenta con registro sanitario ni se encuentra soportes de estar en trámite como declara en la etiqueta. Incumpliendo literal b del numeral 5.2.1 numeral 5.4.1 v numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

3.- 14751 gramos de etiquetas para salchicha tipo perro bolsa por 500 g mixta res/cerdo/pollo: No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. La dirección y el fabricante declarados no corresponden con la planta objeto de la visita. Declara "RSA-0011124915", este registro no se encuentra expedido por el Invima, el producto no cuenta con registro sanitario. Incumpliendo literal b del numeral 5.2.1, numeral 5.4.1 y numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

En consecuencia el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y

**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

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

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

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

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

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

La Resolución 2674 de 2013, señala:

**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,*





**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

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

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

**Artículo 3°. 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**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 CONSTRUCCION.

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.

2.4. 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.

## 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.

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

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

6.2. 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

Página 8

**AUTO No. 2020001233**  
**(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

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 próximas a éstas 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 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.

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

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

**Artículo 11. Estado de salud.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el 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.

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

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

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

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:



**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

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, éste 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.

6.- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

9.- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

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

**Artículo 16. Materias primas e insumos.** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

5.- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

(...)

**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.

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.

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

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

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

(...)

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

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

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

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

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

(...)



**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

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

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

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

**Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria.** Todo alimento que se expendá directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

1. los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

El Decreto 2162 de 1983, establece:

**Artículo 9:** La sección de producción de las Plantas de Productos procesados requieren de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre si:

a. Área de recepción y pesaje de carne

b. Área de desposte y deshuese

c. Área de elaboración:

d. Área de procesamiento de Jamón cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto

e. Cámara frigorífica para almacenamiento de carnes:

t. Área de cocción y ahumado cuando se elaboren productos que requieran de estos procesos.

g. Cámaras de congelación para productos cárnicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos

h. Cuando de maduración cuando se elaboren productos que requieran de este proceso

l Área para cortes empaque y pesaje

j Cámara frigorífica para productos terminados

k Bodega de Ingredientes y aditivos:

l Bodega de material de empaques y utensilios

m. Área para el lavado de utensilios y elementos laborables y

n Área de entrega de productos terminados

**Artículo 29.-** Durante la elaboración, cortes y empaques, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince grados (15°) centígrados

Página 12

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

A su vez, la Resolución 5109 de 2005, establece:

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

**5.2. Lista de ingredientes**

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

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

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

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

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

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

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el párrafo del presente artículo.

**5.4. Nombre y dirección**

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".

5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: **"FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO**



AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

**POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)”.**

#### **5.8 Registro Sanitario**

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

**ARTÍCULO 12. ROTULADO O ETIQUETADO DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS.** El rótulo o etiqueta de los empaques o envases de las materias primas de alimentos, deberá tener mínimo, la siguiente información:

6. Identificación del Lote.

7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, se impondrá a la investigada alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 - artículo 577, el cual señala:

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

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

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

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

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

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

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

**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

*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 señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Elaborar, conservar y/o procesar derivados cárnicos, tales como: SALCHICHA, HAMBURGUESA, CHORIZO, sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 12 de mayo de 2017, especialmente por cuanto:

1.- Se encuentran objetos ajenos a la actividad en área de proceso. Se observan entreluces en claraboyas de techo y ventanas que comunican con el segundo piso y en puerta principal de la planta. Incumpliendo con lo establecido en numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

2.- No presentan programa de manejo y calidad del agua resultados de laboratorio ni registros. No se lleva control de cloro. Incumpliendo con lo establecido en numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013 y numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

3.- No presenta procedimientos ni registros de manejo de residuos. El área de proceso presenta olores desagradables y se observan residuos debajo de escalera dentro del área de proceso. El sitio de disposición de residuos no cuenta con separación, se comunica ambientalmente con el área de proceso. Incumpliendo con lo establecido en numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

4.- No presentan programa ni registros de control de plagas. Se observan insectos en área de proceso Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

5.- No presentan programa ni procedimientos para limpieza y desinfección. No se llevan registros de limpieza y desinfección. Se observan deficiencias de limpieza en área de producción. Incumpliendo con lo establecido numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

6.- No cuenta con jabón líquido ni sistema de secado de manos. No cuenta con sistema para el lavado de manos próxima al proceso ni de accionamiento no manual. Incumpliendo con lo establecido en numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

7.- Se observa operaria sin tapabocas y zapatos con orificios, el operario con ropa de calle en área de producción. No presenta plan de capacitación ni registros. El personal no presenta certificaciones médicas. No se suministra bata para ingreso a visitantes.





**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

Incumpliendo con lo establecido en Artículo 13, numerales 2, 6, 9 y 14 del artículo 14 y numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.

8.- Se observan mesas de trabajo con aglomerado en parte inferior interna, el cutter presenta signos compatibles con oxidación. Incumpliendo con lo establecido en numeral 1 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.

9.- Las tinas de cocción no cuentan con instrumentos para medición de temperatura de cocción. No se llevan registros de proceso. Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.

10.- Se observa materia prima cárnica sin proteger en cuarto frío. Incumpliendo con lo establecido en numeral 5 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.

11.- El área de proceso se encuentran en un mismo ambiente donde no se separan por áreas. En el área de empaque la temperatura excede los 15°C. Incumpliendo con lo establecido en numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013 y en el artículos 9 y 29 del Decreto 2162 de 1983.

12.- No se encuentran establecidos los mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por materiales extraños. Incumpliendo con lo establecido en numerales 8 y 9 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.

13.- Los condensados del cuarto frío no se encuentran canalizados, estos se recolectan en caneca abierta dentro de los mismos. Incumpliendo con lo establecido en numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

14.- No cuenta con planes de muestreo ni presenta resultados de laboratorio para producto, materia prima, operarios ambientes, ni superficies. Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

2. Elaborar, conservar y procesar los productos: "SALCHICHA MANGUERA, SALCHICHA DE POLLO BOLSA POR 2500 GRAMOS, HAMBURGUESA AHUMADA BOLSA POR 500G, SALCHICHA TIPO PERRO BOLSA POR 500G MIXTA. RES/CERDO/POLLO., sin contar con Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979 y el numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Envasar, rotular y etiquetar el producto: "SALCHICHA MANGUERA SALCHICHA DE POLLO BOLSA POR 2500 GRAMOS, sin cumplir con las normas de rotulado por cuanto
  - No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Incumpliendo el numeral 5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
  - El nombre declarado en la etiqueta "Productos Sierra Nevada" no corresponde con el certificado de Cámara de Comercio presentado. Incumpliendo el numeral 5.4 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Envasar, rotular y etiquetar el producto HAMBURGUESA AHUMADA BOLSA POR 500 G, transgrediendo las normas de rotulado por cuanto no se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Expresa en los ingredientes proteína animal sin su fuente.

**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931”**

Transgrediendo de esta manera el numeral 5.2 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

5. Envasar, rotular y etiquetar el producto SALCHICHA TIPO PERRO BOLSA POR 500 G MIXTA RES/CERDO/POLLO, sin cumplir con las normas de rotulado por cuanto:
  - No se puede verificar los ingredientes empleados no si orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Incumpliendo el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - La dirección y el fabricante declarados no corresponden con la planta objeto de la visita. Incumpliendo el numeral 5.4 de la Resolución 5109 de 2005.
  
6. Almacenar materias primas e insumos vencidos sin contar con número de lote, fecha de vencimiento, las cuales no presentan registros de la disposición final, como se relacionan a continuación. Incumpliendo con lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013 y numerales 6 y 7 del artículo 12 de la Resolución 5109 de 2005.

PRODUCTO	PESO G	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Bicarbonato de sodio	428	20150305	mar-16
Mezcla sabor jamón	1673	2795062	feb-15
Pimienta	463	41561	feb-16
Chorizo precocido (condimento)	210	1	feb-15
condimento salchicha	261	LAB8249	N/R
color	757	N/R	N/R
sabor cerdo	646	N/R	sep-16
bisulfito anhidro	461	1	may-16
sal brox	1000	3	dic-15
sabor tocineta	8000	130089	dic-16
sabor cabano	1467	N/R	ago-15
<b>Total en gramos</b>	<b>15366</b>		

### NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

**Resolución 2674 de 2013:**

Artículos: 6: numerales 2.1, 2.4, 3.1, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3. Artículo 9 numeral 1. Artículo 10 numeral 3. Artículo 11: numeral 1. Artículo 13, Artículo 14 numerales 2, 6, 9 y 14. Artículo 16 numeral 5. Artículo 18 numerales 1, 8 y 9. Artículo 22 numeral 3. Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4. Artículo 28 numerales 4 y 6 y artículo 37.

**Resolución 5109 de 2005:** artículo 5 numerales: 5.2, 5.4, 5.8 y artículo 12 numerales 6 y 7.

**Decreto 2162 de 1983:** artículo 9 y 29.

**Resolución 3168 de 2015:** artículo 1

En mérito de lo anterior, este Despacho,



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020001233**

**(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

### **RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157, propietaria del establecimiento de comercio CARNES FRIAS SIERRA NEVADA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular y trasladar cargos en contra de la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria al:

1. Elaborar, conservar y/o procesar derivados cárnicos, tales como: SALCHICHA, HAMBURGUESA, CHORIZO, sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 12 de mayo de 2017, especialmente por cuanto:

1.- Se encuentran objetos ajenos a la actividad en área de proceso. Se observan entreluces en claraboyas de techo y ventanas que comunican con el segundo piso y en puerta principal de la planta. Incumpliendo con lo establecido en numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

2.- No presentan programa de manejo y calidad del agua resultados de laboratorio ni registros. No se lleva control de cloro. Incumpliendo con lo establecido en numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013 y numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

3.- No presenta procedimientos ni registros de manejo de residuos. El área de proceso presenta olores desagradables y se observan residuos debajo de escalera dentro del área de proceso. El sitio de disposición de residuos no cuenta con separación, se comunica ambientalmente con el área de proceso. Incumpliendo con lo establecido en numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

4.- No presentan programa ni registros de control de plagas. Se observan insectos en área de proceso Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

5.- No presentan programa ni procedimientos para limpieza y desinfección. No se llevan registros de limpieza y desinfección. Se observan deficiencias de limpieza en área de producción. Incumpliendo con lo establecido numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

6.- No cuenta con jabón líquido ni sistema de secado de manos. No cuenta con sistema para el lavado de manos próxima al proceso ni de accionamiento no manual. Incumpliendo con lo establecido en numerales 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

7.- Se observa operaria sin tapabocas y zapatos con orificios, el operario con ropa de calle en área de producción. No presenta plan de capacitación ni registros. El personal no presenta certificaciones médicas. No se suministra bata para ingreso a visitantes. Incumpliendo con lo establecido en Artículo 13, numerales 2, 6, 9 y 14 del artículo 14 y numeral 1 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

- 8.- Se observan mesas de trabajo con aglomerado en parte inferior interna, el cutter presenta signos compatibles con oxidación. Incumpliendo con lo establecido en numeral 1 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
- 9.- Las tinas de cocción no cuentan con instrumentos para medición de temperatura de cocción. No se llevan registros de proceso. Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
- 10.- Se observa materia prima cárnica sin proteger en cuarto frío. Incumpliendo con lo establecido en numeral 5 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
- 11.- El área de proceso se encuentran en un mismo ambiente donde no se separan por áreas. En el área de empaque la temperatura excede los 15°C. Incumpliendo con lo establecido en numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013 y en el artículos 9 y 29 del Decreto 2162 de 1983.
- 12.- No se encuentran establecidos los mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por materiales extraños. Incumpliendo con lo establecido en numerales 8 y 9 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
- 13.- Los condensados del cuarto frío no se encuentran canalizados, estos se recolectan en caneca abierta dentro de los mismos. Incumpliendo con lo establecido en numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
- 14.- No cuenta con planes de muestreo ni presenta resultados de laboratorio para producto, materia prima, operarios ambientes, ni superficies. Incumpliendo con lo establecido en numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Elaborar, conservar y procesar los productos: "SALCHICHA MANGUERA, SALCHICHA DE POLLO BOLSA POR 2500 GRAMOS, HAMBURGUESA AHUMADA BOLSA POR 500G, SALCHICHA TIPO PERRO BOLSA POR 500G MIXTA. RES/CERDO/POLLO., sin contar con Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Contrariando lo estipulado en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por el artículo 1 de la resolución 3168 de 2015, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979 y el numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Envasar, rotular y etiquetar el producto: "SALCHICHA MANGUERA SALCHICHA DE POLLO BOLSA POR 2500 GRAMOS, sin cumplir con las normas de rotulado por cuanto
- No se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Incumpliendo el numeral 5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
  - El nombre declarado en la etiqueta "Productos Sierra Nevada" no corresponde con el certificado de Cámara de Comercio presentado. Incumpliendo el numeral 5.4 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Envasar, rotular y etiquetar el producto HAMBURGUESA AHUMADA BOLSA POR 500 G, transgrediendo las normas de rotulado por cuanto no se puede verificar los ingredientes empleados ni su orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Expresa en los ingredientes proteína animal sin su fuente. Transgrediendo de esta manera el numeral 5.2 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



Notificación

**AUTO No. 2020001233  
(12 de Febrero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso No. 201605931"**

5. Envasar, rotular y etiquetar el producto SALCHICHA TIPO PERRO BOLSA POR 500 G MIXTA RES/CERDO/POLLO, sin cumplir con las normas de rotulado por cuanto:
  - No se puede verificar los ingredientes empleados no si orden decreciente porque no presenta registros de producción ni ficha técnica. Incumpliendo el numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
  - La dirección y el fabricante declarados no corresponden con la planta objeto de la visita. Incumpliendo el numeral 5.4 de la Resolución 5109 de 2005.
  
6. Almacenar materias primas e insumos vencidos sin contar con número de lote, fecha de vencimiento, las cuales no presentan registros de la disposición final, como se relacionan a continuación. Incumpliendo con lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013 y numerales 6 y 7 del artículo 12 de la Resolución 5109 de 2005.

PRODUCTO	PESO G	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Bicarbonato de sodio	428	20150305	mar-16
Mezcla sabor jamón	1673	2795062	feb-15
Pimienta	463	41561	feb-16
Chorizo precocido (condimento)	210	1	feb-15
condimento salchicha	261	LAB8249	N/R
color	757	N/R	N/R
sabor cerdo	646	N/R	sep-16
bisulfito anhidro	461	1	may-16
sai brox	1000	3	dic-15
sabor tocineta	8000	130089	dic-16
sabor cabano	1467	N/R	ago-15
<b>Total en gramos</b>	<b>15366</b>		

**ARTICULO TERCERO.-** Notificar personalmente la presente decisión, a la señora PAOLA ANDREA RESTREPO SANCHEZ identificada con cédula de ciudadanía No. 40.357.157 y/o a su apoderado, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo.

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

**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 conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*M. Margarita Jaramillo P.*  
**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
 Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Aracelis Munive R.  
Revisó: María Lina Peña Coneo

