

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2018002118
(24 de diciembre de 2018)**

La Coordinadora 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:	2018016302
PROCESO SANCIONATORIO:	201603706
EN CONTRA DE:	RAFAEL LESMES – DISTRIBUIDORA LA CEIBA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	18 DE DICIEMBRE DE 2018
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2018016302 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 26 DIC. 2018, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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



MARITZA SANDOVAL OYOLA
Coordinadora Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (5) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2018016302, proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201603706.

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

MARITZA SANDOVAL OYOLA
Coordinadora Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Msandovalo
Grupo: Alimentos



**AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)**

“ POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603706”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del señor **RAFAEL LESMES**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 3039846, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA LA CEIBA**, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 07 de marzo de 2016, mediante oficio 704-0464-16 y radicado con el número 16021922 la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas de inspección, vigilancia y control adelantadas por funcionarios de este Instituto en el establecimiento del señor RAFAEL LESMES, allegando los documentos referentes como acta de control sanitario, aplicación de medida sanitaria de seguridad y solicitud de visita por denuncia, que son la base documental para la presente investigación. (Folio 1)
2. Se evidencia en los folios 7 al 14, el acta de inspección sanitaria realizada el día 01 de marzo de 2016, en el establecimiento DISTRIBUIDORA LA CEIBA, propiedad del señor RAFAEL LESMES, donde una vez verificadas las condiciones higiénico- sanitarias se emitió el concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. Siendo consecuentes con la situación sanitaria encontrada, los profesionales de este instituto comisionados para la visita adelantada el día 01 de marzo de 2016, con la suscripción del acta visible en los folios 15 y 16 a doble cara, procedieron a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**, teniendo en cuenta la:

(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

AL LLEGAR A LA DIRECCIÓN EN MENCIÓN SE OBSERVA LA SIGUIENTE SITUACIÓN:

1. SE OBSERVA COMUNICACION ENTRE AREA DE MATERIA PRIMA, ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO, AREA DE PROCESO (TRILLADO) Y ENVASADO DEL PRODUCTO. ASI MISMO EXISTE COMUNICACIÓN DERECHA DEL EXTERIOR CON LAS DIFERENTES AREAS DE LA PLANTA A TRAVÉS DE LA PUERTA. INCUMPLIENDO ARTICULO 6 NUMERALES 2.2, 2.3 Y 5.2 DE LA RESOLUCION 2674/2013
2. NO CUENTA CON PLANES DE SANEAMIENTO QUE INVOLUCRE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, EN EQUIPOS AREAS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES, CONTROL DE PLAGAS, ABASTECIMIENTOS Y SUMINISTRO DE AGUA Y RESIDUOS SOLIDOS Y REGISTROS ASOCIADOS A CADA PROGRAMA INCUMPLIENDO LOS NUMERALES 1,2,3 Y 4 DEL ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674/2013.
3. NO PRESENTA PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE EN EDUCACION SANITARIA NI SELLAN REGISTROS. INCUMPLIENDO ARTICULO 12 Y 13 DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013
4. EL SERVICIO SANITARIO COMUNICA AMBIENTALMENTE CON AREA DE RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO, EL LAVAMANOS ES DE ACCIONAMIENTO MANUAL. INCUMPLIENDO NUMERAL 6.1, 6.2, 6.3 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013.
5. NO CUENTA CON VESTIERES DOTADOS DE CASILLEROS INCUMPLIENDO EL NUMERAL 6.1 DEL ARTICULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674/2013





AUTO No. 2018016302

(18 de Diciembre de 2018)

" POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201603706"

6. NO CUENTA CON FILTRO SANITARIO AL INGRESO DE LA SALA DE PROCESO O CERCAÑO A ESTA QUE GARANTICE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS MANOS Y CALZADO DE LOS OPERARIOS INCUMPLIENDO NUMERAL 6 DEL ARTICULO 20 DE LA RESOLUCION 2674/2013
7. NO CUENTA CON LOS CONTROLES NECESARIOS PARA REDUCIR O EVITAR LA CONTAMINACION DE ALIMENTOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO Y SE EVIDENCIAN CRUCES DE PROCESO INCUMPLIENDO NUMERALES 5,2,1 DEL ARTICULO 18 DE LA RESOLUCION 2674/2013
8. NO CUENTAN CON AREA EXCLUSIVA PAA LAS ACTIVIDADES DE ENVASE, NO SE LLEVAN REGISTROS DE ELABORACION PROCESAMIENTO Y PRODUCCION, NO SE ROTULA EL PRODUCTO TERMINADO. INCUMPLIENDO LOS NUMERALES 1,2,3,4 DEL ARTICULO 19 DE LA RESOLUCION 2674/2013
9. NO PRESENTAN PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS PARA CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS NI DE PRODUCTO TERMINADO INCUMPLIENDO NUMERALES 1,2,3,4 DEL ARTICULO 22 DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013

(...)

CONSIDERANDOS:

(...)

Que de conformidad con la situación sanitaria ENCONTRADA Y DESCRITA EN LA PRESENTE ACTA encontrada en EL ESTABLECIMIENTO: RAFAEL LESMES PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DISTRIBUIDORA LA CEIBA se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS DE ACUERDO A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 576 Literal B Ley 9/1979 Por LO ANTERIORMENTE DESCRITO Y DE ACUERDO AL ARTICULO 576 LITERAL B DE LA LEY 9 DE 1979.

(...)"

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, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 12186 de 1991 y la Ley 1437 de 2011.

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

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

(...)

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

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





**AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)
" POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603706"**

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

(...)

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

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

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

(...)

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

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

(...)

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

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

(...)

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

(...)

Artículo 5°. 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.





AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)
“ POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603706”

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

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

(...)

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

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(...)

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

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

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

(...)

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.



AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)
“ POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603706”

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

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

PARÁGRAFO 2o. 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.

(...)

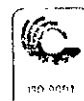
ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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.

(...)

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60oC) o bajas no mayores de 4oC +/-2oC según sea el caso.

(...)



AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)
“ POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603706”

comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

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

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

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

Ley 9° de 1979, artículo 577:

“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.”*

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **RAFAEL LESMES**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 3039846, propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA LA CEIBA**, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al: almacenar, procesar, producir y empacar productos de Molinería (Maíz blanco y amarillo trillado), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente, por cuanto:

1. Se evidencia comunicación entre áreas (materia prima, almacenamiento de producto terminado, proceso de trillado y envasado del producto) y del exterior con las diferentes áreas de la planta a través de la puerta. Incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2, 2.3 de la resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con planes de saneamiento sobre procedimientos de limpieza y desinfección en equipos, áreas, utensilios, superficies, control de plagas, abastecimientos y suministro de agua; residuos sólidos y registros asociados a cada programa, incumpliendo el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
3. No presenta programa de capacitación continua y permanente en educación sanitaria ni se llevan registros. Incumpliendo los artículos 12 y 13 de la resolución 2674 del 2013
4. El servicio sanitario esta comunicado ambientalmente con las áreas de recepción, almacenamiento de materia prima y producto terminado. Incumpliendo el numeral 6, subnumeral 6.1 del artículo 6 de la resolución 2674 del 2013.

AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)
“ POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603706”

5. El lavamanos es de accionamiento manual. Incumpliendo el numeral 6, subnumerales 6.2 y 6.3. del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con vestieres dotados de casilleros. Incumpliendo el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013
7. No cuenta con filtro sanitario al ingreso de la sala de proceso o cercano a esta que garantice la limpieza y desinfección de las manos y calzado de los operarios Incumpliendo el numeral 6 del artículo 20, resolución 2674 de 2013
8. No cuenta con los controles necesarios para reducir o evitar la contaminación de alimentos en las etapas del proceso y se evidencian cruces de proceso. Incumpliendo el numerales 1 y 5 del artículo 18, resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con área exclusiva para las actividades de envase, no se llevan registros de elaboración procesamiento y producción, ni se rotula el producto terminado. Incumpliendo el artículo 19, resolución 2674 de 2013.
10. No presentan procedimientos ni registros para control de calidad de materias primas o de producto terminado. Incumpliendo el artículo 22, resolución 2674 del 2013

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2, 2.3, numeral 5 subnumeral 5.2, numeral 6 subnumerales 6.1, 6.2 y 6.3; Artículos 12 y 13; Artículo 18 numerales 1 y 5; Artículo 19; Artículo 20 numeral 6; Artículo 22; Artículo 26.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **RAFAEL LESMES**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 3039846, propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA LA CEIBA**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos a título presuntivo en contra del señor **RAFAEL LESMES**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 3039846, propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA LA CEIBA**, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al: almacenar, procesar, producir y empacar productos de Molinería (Maíz blanco y amarillo trillado), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente, por cuanto:

1. Se evidencia comunicación entre áreas (materia prima, almacenamiento de producto terminado, proceso de trillado y envasado del producto) y del exterior con las diferentes áreas de la planta a través de la puerta. Incumpliendo el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2, 2.3 de la resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con planes de saneamiento sobre procedimientos de limpieza y desinfección en equipos, áreas, utensilios, superficies, control de plagas, abastecimientos y suministro de agua; residuos sólidos y registros asociados a cada programa, incumpliendo el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2018016302
(18 de Diciembre de 2018)**

“ POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603706”

3. No presenta programa de capacitación continua y permanente en educación sanitaria ni se llevan registros. Incumpliendo los artículos 12 y 13 de la resolución 2674 del 2013
4. El servicio sanitario esta comunicado ambientalmente con las áreas de recepción, almacenamiento de materia prima y producto terminado. Incumpliendo el numeral 6, subnumeral 6.1 del artículo 6 de la resolución 2674 del 2013.
5. El lavamanos es de accionamiento manual. Incumpliendo el numeral 6, subnumerales 6.2 y 6.3. del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con vestieres dotados de casilleros. Incumpliendo el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013
7. No cuenta con filtro sanitario al ingreso de la sala de proceso o cercano a esta que garantice la limpieza y desinfección de las manos y calzado de los operarios Incumpliendo el numeral 6 del artículo 20, resolución 2674 de 2013
8. No cuenta con los controles necesarios para reducir o evitar la contaminación de alimentos en las etapas del proceso y se evidencian cruces de proceso. Incumpliendo el numerales 1 y 5 del artículo 18, resolución 2674 de 2013;
9. No cuentan con área exclusiva para las actividades de envase, no se llevan registros de elaboración procesamiento y producción, ni se rótula el producto terminado. Incumpliendo el artículo 19, resolución 2674 de 2013.
10. No presentan procedimientos ni registros para control de calidad de materias primas o de producto terminado. Incumpliendo el artículo 22, resolución 2674 del 2013

ARTICULO TERCERO- Notificar personalmente al señor **RAFAEL LESMES**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 3039846, propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA LA CEIBA** del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE:

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

Proyectó: Olyta Arandía
Revisó: Fabiola Garzón Mesa

