



La salud es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000505 De 1 de Abril de 2019

La Coordinadora de la Secretaria 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 INICIO	2019002824
PROCESO SANCIONATORIO	201603918
EN CONTRA DE:	PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S.
FECHA DE EXPEDICIÓN:	18 DE MARZO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 02 ABR. 2019, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el auto No. 2019002824 NO procede recurso alguno.

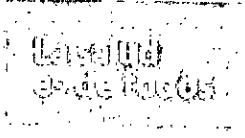
MARITZA SANDOVAL OYOLA  
Coordinadora Secretaria Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019002824 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603918.

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

MARITZA SANDOVAL OYOLA  
Coordinadora Secretaria Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: LDFM  
Grupo Alimentos



AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)

**POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS. PROCESO No. 201603918.**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., con NIT. 900.957.161-1 cuya actividad es la elaboración productos de panadería, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

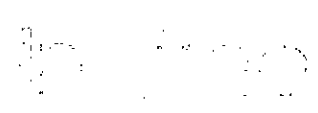
1. Mediante oficio No.704-1802-16 bajo el radicado No 16075239 del 18 de julio de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo territorial Centro Oriente 2 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto el 15 de julio de 2016, al establecimiento de la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S donde se impuso la medida de seguridad sanitaria consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS (Folio 1).
2. En los folios 4 al 9 a doble cara, se aprecia el Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, realizada el 15 de julio de 2016 en las instalaciones del establecimiento de la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., donde una vez verificadas las condiciones higiénico- sanitarias se evidenciaron irregularidades, habiéndose emitido el concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. Conforme a la situación sanitaria anteriormente evidenciada en el establecimiento de la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., se procedió a la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**, con fecha del 15 de julio de 2016, cuya acta obra de folios 12 y 13 a doble cara, teniendo en cuenta la siguiente situación:

(...)

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA**

AL ARRIBAR A LA DIRECCIÓN EN MENCIÓN SE EVIDENCIAN LOS SIGUIENTES INCUMPLIMIENTOS:

1. LA EDIFICACIÓN NO POSEE UNA ADECUADA SEPARACIÓN FÍSICA ENTRE LAS ÁREAS DONDE SE REALIZAN OPERACIONES DE PRODUCCIÓN ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO INCUMPLE NUMERAL 2.2 ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
2. EL SERVICIO SANITARIO NO CUENTA CON LA DOTACIÓN CORRESPONDIENTE COMO JABÓN LIQUIDIO Y SISTEMA DE SECADO DE MANOS, LA PLANTA NO CUENTA CON LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL EN ÁREA DE PROCESO O CERCANA A ESTA, INCUMPLE LOS NUMERALES 6.2 Y 6.3 DEL ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
3. SE EVIDENCIA SECCIÓN DE PARED CON TERMINACIÓN RUGOSA EN ÁREA DE HORNO CON DEFICIENCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, INCUMPLE NUMERAL 2.1 DEL ARTÍCULO 7 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
4. LAS PUERTAS DE LA PLANTA COMUNICAN DIRECTAMENTE EL ÁREA DE PROCESO CON EL EXTERIOR, INCUMPLE NUMERAL 5.2 DEL ARTÍCULO 7 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.



**AUTO No. 2019002824**  
**(18 de Marzo de 2019)**  
**POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN**  
**CARGOS. PROCESO No. 201603918.**

5. LOS EQUIPOS NO ESTAN INSTALADOS SEGÚN LA SECUENCIA LÓGICA DEL PROCESO TECNOLÓGICO, INCUMPLE EL NUMERAL 1 ARTÍCULO 10 Y NUMERAL 2.3 ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
6. SE EVIDENCIAN MATERIAS PRIMAS SECAS ALMACENADAS EN ÁREA QUE COMPARTE CON PRODUCCIÓN, INCUMPLE NUMERALES 6 Y 7 DEL ARTÍCULO 16 Y NUMERALES 3 Y 5 DEL ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
7. LOS ENVASES DEL PRODUCTO TERMINADO SE ENCUENTRAN EN ESPACIO JUNTO A HORNO EN DESUSO Y EN CLOSET DE SEGUNDO PISO, NO HAY ÁREA EXCLUSIVA PARA ESTE FIN, INCUMPLE NUMERAL 5 ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
8. NO SE EVIDENCIA ÁREA EXCLUSIVA PARA ENVASADO DE PRODUCTOS, INCUMPLE NUMERAL 1 ARTÍCULO 19 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
9. NO CUENTA CON PERSONAL TÉCNICO IDONEO A CARGO DE LA PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD, ACORDE CON EL RIESGO DEL ALIMENTO PROCESADO, INCUMPLE EL PARÁGRAFO DEL ARTÍCULO 24 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
10. EL ESTABLECIMIENTO NO PRESENTA SOPORTES QUE GARANTICEN LA POTABILIDAD DEL AGUA (ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICOQUÍMICO DEL AGUA), LOS REGISTROS DE CONTROL DE CLORO SE ENCUENTRAN HASTA JUNIO DE 2016 Y EL KIT DE CLORO SE ENCUENTRA VENCIDO DESDE EL AÑO 2013, NO CUENTA CON SOPORTE DE LAVADO DE TANQUES DURANTE LO CORRIDO DEL AÑO 2016, INCUMPLE NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
11. NO PRESENTA RECONOCIMIENTO MÉDICO DE LOS OPERARIOS, INCUMPLE NUMERAL 1 ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
12. NO PRESENTA REGISTROS DE ELABORACIÓN, PROCESAMIENTO Y PRODUCCIÓN QUE PERMITAN HACER UNA TRAZABILIDAD COMPLETA, INCUMPLE NUMERAL 3 DEL ARTÍCULO 19 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
13. NO PRESENTA PLAN DE MUESTREO NI ANÁLISIS DE LABORATORIO DE PRODUCTOS TERMINADOS, AMBIENTES SUPERFICIES, NI OPERARIOS INCUMPLE NUMERAL 3 DEL ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
14. EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN NO CONTEMPLA LAS FRECUENCIAS DE LIMPIEZA PARA LAS SÁBANAS Y COJINES EMPLEADOS, LO CONSIGANDO EN EL REGISTRO NO COINCIDE CON LO EVIDENCIADO EN PLANTA Y SE ENCUENTRA DESACTUALIZADO INCUMPLE NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
15. LAS MESAS DE FORMICA PRESENTAN DETERIORO Y SE ENCUENTRA SUPERFICIE METÁLICA OXIDADA, SE EMPLEAN TELAS Y COJINES EN LAS OPERACIONES PRODUCTIVAS, SE OBSERVAN UTENSILIOS CON MANGOS EN MATERIAL NO SANITARIO INCUMPLE NUMERALES 1 Y 3 DEL ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

(...)

**CONSIDERANDOS:**

(...)

Que de conformidad con la situación sanitaria DESCRITA EN LA PRESENTE ACTA encontrada en PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S. se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS Por INCUMPLIMIENTO EN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y ACORDE CON LA LEY 9 DE 1979 ARTÍCULO 576 LITERAL b

(...)

**RESUELVE:**

PRIMERO.- Aplicar la medida sanitaria de seguridad, consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS de conformidad en lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicara sin perjuicio de las sanciones a que

AUTO No. 2019002824

(18 de Marzo de 2019)

**POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS. PROCESO No. 201603918.**

*haya lugar y se levantara cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.*

(...)"

4. Se aprecia a folio 16 el oficio 714-3763-16 con radicado 16128475 del 30 de noviembre de 2016, suscrito por la Coordinación del GTT Centro Oriente 2 del INVIMA, remitiendo a este Despacho, las actas de IVC y de LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., diligencias realizadas el 29 de noviembre de 2016.
5. De folios 19 al 24 se aprecia el Acta de control sanitario realizado en el establecimiento de la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., el día 29 de noviembre de 2016, donde se verificó el cumplimiento a las exigencias formuladas en el acta de IVC del 15 de julio de 2016, emitiéndose el concepto sanitario de FAVORABLE CON OBSERVACIONES.
6. De igual manera, se aprecia al folio 25 del expediente el Acta de LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD, efectuada el 29 de noviembre de 2016 en el establecimiento PANIFICADORA EL EMIRATO SAS con NIT. 900.957.161-1, al verificarse el cumplimiento de las causas que dieron origen a la aplicación de la medida en cita.

**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, Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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

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

(...)

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

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

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

**AUTO No. 2019002824**  
**(18 de Marzo de 2019)**  
**POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN**  
**CARGOS. PROCESO No. 201603918.**

(...)

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

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

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

**Artículo 3°. Definiciones.** Para efectos de la presente Resolución adoptense 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.

AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)  
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN  
CARGOS. PROCESO No. 201603918.

(...)

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

(...)

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

(...)

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

2.3. 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.

(...)

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

(...)

**6. INSTALACIONES SANITARIAS**

(...)

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

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

(...)

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

(...)

**2. PAREDES**

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

AUTO No. 2019002824

(18 de Marzo de 2019)

POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS. PROCESO No. 201603918.

(...)

**5 PUERTAS**

(...)

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

(...)

**ARTÍCULO 8o. CONDICIONES GENERALES.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

**ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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

(...)

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)

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

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

(...)

**ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

(...)

**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.

(...)

AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)  
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS. PROCESO No. 201603918.

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

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

(...)

**ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

(...)

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

(...)

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

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

(...)

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

(...)

**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 24. OBLIGATORIEDAD DE PROFESIONAL O PERSONAL TÉCNICO.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

} **PARÁGRAFO.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

(...)

**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



**AUTO No. 2019002824**  
**(18 de Marzo de 2019)**  
**POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS. PROCESO No. 201603918.**

*alimentos Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.*

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

*(...)*

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

*(...)*

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

*(...)*

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

*(...)*

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

*(...)*

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, "por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

*"( ... )*

**ARTÍCULO 1o. OBJETO.** *La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.*

**ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** *La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.*

*"( ... )*

AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)  
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN  
CARGOS. PROCESO No. 201603918.

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, se impondrá a la sociedad 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 que establece:

(...)

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

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

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

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

Debe tenerse en cuenta, que la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., con NIT. 900.957.161-1 desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de productos de panadería, de tal modo que involucra un alimento de BAJO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, grupo 7 numeral 7.1, que aunque representa un riesgo bajo la ausencia del mismo no se descarta lo que constituye un argumento sólido adicional para dar inicio al presente proceso sancionatorio.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., con NIT. 900.957.161-1, presuntamente infringió la normatividad sanitaria al: fabricar y/o



AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)  
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN  
CARGOS. PROCESO No. 201603918.

procesar productos de panadería (pan artesanal árabe PAN PITA, PAN SERVILLETA), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 al:

1. Evidenciarse que la edificación no posee una adecuada separación física entre las áreas donde se realizan operaciones de producción, almacenamiento de materia prima, envasado y almacenamiento de producto terminado, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa que el servicio sanitario no cuenta con la dotación correspondiente como jabón líquido y sistema de secado de manos, además la planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso o cercana a esta, incumpliendo los numerales 6 sub numeral 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia sección de pared con terminación rugosa en área de horno con deficiencias de limpieza y desinfección, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Las puertas de la planta comunican directamente el área de proceso con el exterior, incumpliendo el numeral 5 sub numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Los equipos no están instalados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, incumpliendo el numeral 1 artículo 10 y numeral 2 sub numeral 2.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencian materias primas secas almacenadas en área que comparte con producción, incumpliendo los numerales 6 y 7 del artículo 16 y numerales 3 y 5 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observa material de envase del producto terminado junto a horno en desuso y en closet de segundo piso, así mismo no se cuenta con área exclusiva para este fin, incumpliendo el numeral 5 artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se evidencia área exclusiva para envasado de productos, incumpliendo el numeral 1 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuenta con personal técnico idóneo a cargo de la producción y control de calidad, acorde con el riesgo del alimento procesado, incumpliendo el parágrafo del artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El establecimiento no presenta soportes que garanticen la potabilidad del agua, los registros de control de cloro no están actualizados y el kit se encuentra vencido desde el año 2013; además no se cuenta con soporte del lavado de tanques. Incumpliendo el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La planta no presenta reconocimiento médico de los operarios, incumpliendo el numeral 1 artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se presentan registros de elaboración, procesamiento y producción que permitan hacer una trazabilidad completa, incumpliendo el numeral 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio de productos terminados. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El programa de limpieza y desinfección no contempla las frecuencias de limpieza para las sábanas y cojines empleados, lo consignado en el registro no coincide con lo evidenciado en planta y se encuentra desactualizado incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Las mesas de formica presentan deterioro y se encuentra superficie metálica oxidada, se emplean telas y cojines en las operaciones productivas, además se observan utensilios con mangos en material no sanitario incumple numerales 1 y 3 del artículo 9 y el Artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)

POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN  
CARGOS. PROCESO No. 201603918.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.2, 2.3; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 6 sub numerales 6.2 y 6.3; Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 y numeral 5 sub numeral 5.2; Artículos 8 y 9 numerales 1 y 3; Artículo 10 numeral 1; Artículo 11 numeral 1; Artículo 16 numeral 6 y 7; Artículo 17 numeral 5; artículo 19 numerales 1 y 3; Artículo; Artículo 22 numeral 3; Artículo 24 Parágrafo único; Artículo 26 numerales 1, 3 y 4 y Artículo 28 numerales 3 y 5.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra de la sociedad **PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S.**, con NIT. 900.957.161-1 de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** Formular y trasladar cargos en contra de la sociedad **PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S.**, con NIT. 900.957.161-1, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente, especialmente por: fabricar y/o procesar productos de panadería (pan artesanal árabe PAN PITA, PAN SERVILLETA), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 al:

1. Evidenciarse que la edificación no posee una adecuada separación física entre las áreas donde se realizan operaciones de producción, almacenamiento de materia prima, envasado y almacenamiento de producto terminado, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa que el servicio sanitario no cuenta con la dotación correspondiente como jabón líquido y sistema de secado de manos, además la planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso o cercana a esta, incumpliendo los numerales 6 sub numeral 6.2 y 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia sección de pared con terminación rugosa en área de horno con deficiencias de limpieza y desinfección, incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Las puertas de la planta comunican directamente el área de proceso con el exterior, incumpliendo el numeral 5 sub numeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Los equipos no están instalados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, incumpliendo el numeral 1 artículo 10 y numeral 2 sub numeral 2.3 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencian materias primas secas almacenadas en área que comparte con producción, incumpliendo los numerales 6 y 7 del artículo 16 y numerales 3 y 5 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observa material de envase del producto terminado junto a horno en desuso y en closet de segundo piso, así mismo no se cuenta con área exclusiva para este fin, incumpliendo el numeral 5 artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se evidencia área exclusiva para envasado de productos, incumpliendo el numeral 1 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuenta con personal técnico idóneo a cargo de la producción y control de calidad, acorde con el riesgo del alimento procesado, incumpliendo el parágrafo del artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.

AUTO No. 2019002824  
(18 de Marzo de 2019)  
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN  
CARGOS. PROCESO No. 201603918.

10. El establecimiento no presenta soportes que garanticen la potabilidad del agua, los registros de control de cloro no están actualizados y el kit se encuentra vencido desde el año 2013; además no se cuenta con soporte del lavado de tanques. Incumpliendo el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La planta no presenta reconocimiento médico de los operarios, incumpliendo el numeral 1 artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se presentan registros de elaboración, procesamiento y producción que permitan hacer una trazabilidad completa, incumpliendo el numeral 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio de productos terminados. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El programa de limpieza y desinfección no contempla las frecuencias de limpieza para las sábanas y cojines empleados, lo consignado en el registro no coincide con lo evidenciado en planta y se encuentra desactualizado incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Las mesas de formica presentan deterioro y se encuentra superficie metálica oxidada, se emplean telas y cojines en las operaciones productivas, además se observan utensilios con mangos en material no sanitario incumple numerales 1 y 3 del artículo 9 y el Artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013.

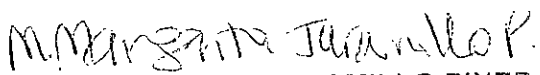
**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar personalmente al Representante Legal y/o Apoderado de la sociedad PANIFICADORA EL EMIRATO S.A.S., con NIT. 900.957.161-1 del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

Proyectó: Olga Arandía  
Revisó: María Camila Escobar O.  
/Fabiola Garzón