



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000510 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 Y TRASLADO	2019003095
PROCESO SANCIONATORIO	201603965
EN CONTRA DE:	PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S.
FECHA DE EXPEDICIÓN:	21 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 2 ABR. 2019, en la página web 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. 2019003095 NO procede recurso alguno.

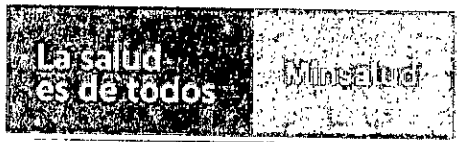
MARITZA SANDOVAL OYOLA
Coordinadora Secretaria Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (4) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019003095 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603965.

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



40

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965".**

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 de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S., con NIT. 900133375-2, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 705-2518-16 con radicado 16115833 del 31 de octubre de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo territorial Occidente 1 remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria documentos de las diligencias adelantadas en el establecimiento de comercio de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S., ubicado en Itagüí-Antioquia, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio1).
2. A folios 4 y 5 se observa Informe del análisis Fisicoquímico emitido por el Laboratorio de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del Invima, realizado al producto Arepas de Maíz- La Tía Amparo, según radicado 20162001, Lote 145, Registro Sanitario RSAA21110506 el cual arroja resultado RECHAZADO para los parámetros de Aflatoxina B1 y Aflatoxina B2. Reportando niveles que sobrepasan lo permitido en la Resolución 4125 de 1991.
3. A folios 6 y 7 obra el Acta de IVC realizada el 15 de septiembre de 2016 al establecimiento de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO SAS, cuyo objetivo es el de realizar la trazabilidad a la materia prima (maíz) utilizada en la elaboración de arepas; habiéndose consignado lo siguiente :

(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA)

El maíz blanco y amarillo utilizado para la elaboración de arepas por parte del establecimiento es de origen nacional y adquirido a un único proveedor denominado Comercializadora DABEBA "ubicada en la Central Mayorista de Itagüí bloque 12, Local 20, teléfono 2852984- 2855986.

El control en la recepción del maíz por parte del establecimiento corresponde a verificación de características organolépticas y de rotulado (lote y fecha de vencimiento), principalmente.

Se reciben aproximadamente 95 bultos de maíz blanco y 5 bultos de maíz amarillo para la producción de 3 días normalmente.

Diariamente producen 4500 paquetes de arepas diferentes referencias. Las arepas se comercializan en los municipios de Itagüí, Sabaneta, Envigado y Caldas (Antioquia) a temperatura ambiente y con una vida útil de 6 días.

El interesado está implementando control de calidad de aflatoxinas y presentó un resultado analítico de LaboratorioTecnimicro para el Lote 144 con un dato menor 144g/Kg para la sumatoria de aflatoxinas. Se anexa copia de dicho informe.

Se solicitará al GTT OCC1 realizar IVC al establecimiento para notificar el resultado mencionado en antecedentes y verificar condiciones sanitarias que podían incidir en dicha contaminación.

OBSERVACIONES

Se dejó copia informal del informe analítico con radicado Nro. 20162001.

4. A folios 12 al 21 obra el acta de control sanitario de fecha 26 y 31 de octubre de 2016 realizada al establecimiento de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S, donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES, se consignó lo siguiente:

(...)

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha 16/02/2016 E IMPLEMENTACION DEL PROCEDIMIENTO POR RESULTADOS DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ACCIONES DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL- IVC RELACIONADOS CONFORME AL RADICADO No 16100918 de 2016 /09/22 POR RESULTADO DE LABOATORIO RECHAZADOS.

17.3



Comunicado

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965”.**

(...)

OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES

(...)

Se procedió a la toma de muestra de maíz trillado procesado por COMERCIALIZADORA DABEIBA lote 127 fabricado 21/10 y fecha de vencimiento 31/12/2016 para ser analizado en el laboratorio del INVIMA y de esta manera determinar el origen de la posible contaminación, cabe anotar que la empresa solo cuenta con el proveedor de maíz trillado declarado anteriormente.

Por lo anteriormente descrito y a la espera de los resultados de laboratorio se procede a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de 6 Bultos de maíz por 50 kg/ cada uno- total 300 kilos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto en concordancia con los resultados de laboratorio.

5. Se aprecia a folios 22 al 24, acta de aplicación medida sanitaria de seguridad de fecha 26 de octubre de 2016, impuesta en el establecimiento de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S., consistente en la CONGELACION O SUSPENSION TEMPORAL de producto, por la siguiente:

(...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

Teniendo en cuenta que el día 24/05/2016 se realizó toma de muestra de arepas de maíz blanca marca tía Amparo Código de la muestra 6-UD- AFLATOXINAS- 1, lote 145 vence 30/05/2016 de acuerdo al cronograma de muestreo de MICOTOXINAS en arepas y que el día 22/10/2016 con Radicado 16100918 fueron reportados los resultados no conformes en la muestra, por contenido de Aflatoxinas B1 (46.3 ug/Kg), se hace necesario de acuerdo al procedimiento establecido por el instituto: RESULTADOS DE ANALISIS DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ACCIONES DE VIGILANCIA Y CONTROL – IVC RELACIONADAS la toma de muestra de maíz trillado procesado por COMERCIALIZADORA DABEIBA lote 217 fabricado 21/10 y fecha de vencimiento 31/12/2016 para ser analizado en el laboratorio del Invima y de esta manera determinar el origen de la posible contaminación, cabe anotar que la empresa solo cuenta con el proveedor de maíz trillado declarado anteriormente.

(...)

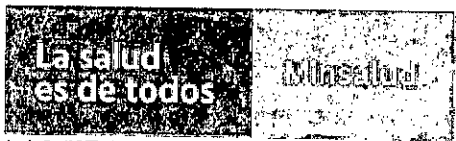
CONSIDERANDOS:

(...)

Que de conformidad con la situación sanitaria encontrada en **PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S.** se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de 6 Bultos de maíz por 50 Kg/ cada uno- total 300 kilos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto en concordancia con los resultados de laboratorio Por QUE SE PRESUME ESTA CONTAMINADO CON AFLATOXINAS RESOLUCION 4506/2013 ART 4 y ley 09/1979 Arts 576

(...)

6. Obra Formato de anexo de acta de CONGELAMIENTO del producto Maíz Trillado, Presentación comercial 50 Kg, Fecha de vencimiento 31DIC2016, Lote 217, cuyo fabricante es la COMERCIALIZADORA DABEIBA, por resultados RECHAZADOS por contenido de Aflatoxinas. (Folios 25 y 26). De igual manera, a folio 27 se aprecia el Formato toma de muestra del producto "MAIZ TRILLADO BLANCO MARCA "COMERCIALIZADORA DABEIBA", Lote 217.



41

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965".**

- 7. Mediante oficio 705-2845-16 con radicado 16129215, la Coordinación del grupo de trabajo territorial Occidente 1 remitió las nuevas diligencias adelantadas en el establecimiento de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S., allegando Actas de IVC y Levantamiento de medida sanitaria (Folio 32).
- 8. En el anverso del folio 36 y 17 se aprecia el Acta de inspección, vigilancia y control de fecha 28 de noviembre de 2016 realizada en el establecimiento de a sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S, donde se consignó lo siguiente:

(...)
OBJETIVO

Realizar Visita de Inspección, Vigilancia y Control con el fin de levantar medida sanitaria consistente en congelamiento de 300 kg de maíz en atención a radicado Invima No 16127144 de fecha 28/11/2016

ANTECEDENTES

Establecimiento dedicado a la elaboración de arepas de maíz el cual cuenta con visitas por parte del Invima los días 27/10/2011 y 20/12/2012 con concepto pendiente por emitir, 29/01/2014 y 21/05/2015 con concepto favorable con observaciones, 04/12/2015 con concepto desfavorable y aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total y destrucción de 80 kg de producto terminado, el 16/02/2016, 17/12/2015 y 31/10/2016 con concepto favorable con observaciones, el objetivo de esta última visita fue atender resultados rechazados de laboratorio con radicado 16100918 de 2016/09/22, durante esta visita el 26/10/2016 y dando cumplimiento al protocolo se realizó congelamiento de 6 bultos de maíz de 50 kg cada uno, para un total de 300 kg por presunción de estar contaminado con Aflatoxinas, se tomó muestra de esta materia prima y se envió al laboratorio Invima, en espera de resultados para definir la medida sanitaria de seguridad impuesta.

- 9. Se allega en el anverso del folio 37, Acta de Levantamiento de medida sanitaria de fecha 28 de noviembre de 2016, diligenciada en el establecimiento de la sociedad PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S., en la cual se consignó lo siguiente:

(...)

Se procede al Levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en directriz por parte de la Dirección de Alimentos y Bebidas con radicado Invima No 16127144 de 28/11/2016

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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, Resoluciones 2674 de 2013, 4506 de 2013, 2671 de 2014 y la Ley 1437 de 2011.

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 -

com



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965”.**

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.”

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.

Luego la Resolución 2674 de 2013 establece:

ARTÍCULO 1o. 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 3o. 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.

(...)

ARTÍCULO 21. CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y



Handwritten mark or signature

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965”.**

reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.
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.
4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

PARÁGRAFO 1o. El responsable del establecimiento podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o de otro

sistema que garantice resultados similares, el cual debe ser sustentado y estar disponible para su verificación por la autoridad sanitaria competente.

PARÁGRAFO 2o. En caso de adoptarse el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo.
(...)

ARTÍCULO 47. RESPONSABILIDAD. El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

Con relación a la Resolución 4506 de 2013, Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones, que indican:

(...)

ARTÍCULO 4o. NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS (NM). Los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, serán los que se señalan a continuación:

TABLA 1. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos (NM)

Handwritten mark or signature



Colina

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965"**

CONTAMINANTE	PRODUCTO ALIMENTICIO	NM
2. Suma de Aflatoxinas B1 B2 G1 y G2	2.12. Maíz y arroz que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo, o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	10.0 mpg/kg

La anterior Resolución fue adicionada por el Artículo 2 de la Resolución 2671 de 2014, que a su tenor dice lo siguiente:

ARTÍCULO 2o. Adicionar un subnumeral al contaminante 2 "Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 de la Tabla 1 del artículo 4 de la Resolución número 4506 de 2013", así:

CONTAMINANTE	PRODUCTO ALIMENTICIO	NM
2. Suma de Aflatoxinas B1 B2 G1 y G2	2.14 Maíz que vaya a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo, o de su utilización como ingrediente de productos, alimenticios	20,0 µg/kg

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la ley 1437 del 2011 en su artículo 47, 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."

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

107



43

**AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965".**

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."

Ahora bien, teniendo en cuenta que la sociedad **PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S**, con NIT. 900133375-2, desarrolla una actividad relacionada con la fabricación, empaque y comercialización de productos de molinería (arepas), actividad que involucra un alimento de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 Categoría 6 numeral 6.7

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad **PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S**, con NIT. 900133375-2, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al:

- Procesar, empacar y disponer para el consumo, el producto "Arepas de maíz", marca "La Tía Amparo, con Registro sanitario RSAA21110506, correspondiente al Lote 145, sin cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la normatividad sanitaria, toda vez que la los niveles de Aflatoxina B1 y B2 se encuentran por fuera de los parámetros permitidos en el artículo 4° tabla 1 numerales 2.12 y 2.14 de la Resolución 4506 de 2013, adicionado por la Resolución 2671 de 2014 Artículo 2.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

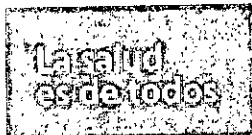
Resolución 2674 de 2013, Artículos: 21 y 22

Resolución 4506 de 2013 Capítulo II, Artículo 4 tabla 1 numerales 2.12 y 2.14; adicionado por el Artículo 2 de la Resolución 2671 de 2014.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra de la sociedad **PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S**, con NIT. 900133375-2, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.



Oficina

AUTO No. 2019003095
(21 de Marzo de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201603965".

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos contra de la sociedad **PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S,** con NIT. 900133375-2, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al

- Procesar, empacar y disponer para el consumo, el producto "Arepas de maíz", marca "La Tía Amparo, con Registro sanitario RSAA21110506, Lote 145, sin cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la normatividad sanitaria, toda vez que la los niveles de Aflatoxina B1 y B2 se encuentran por fuera de los parámetros permitidos en el artículo 4º tabla 1 numerales 2.12 y 2.14 de la Resolución 4506 de 2013, adicionado por la Resolución 2671 de 2014 Artículo 2.

ARTICULO TERCERO- Notificar personalmente al representante legal y/o apoderado de la sociedad **PRODUCTOS TIA AMPARO S.A.S,** con NIT. 900133375-2, 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, la presunta sociedad infractora, 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.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Olga Arandía.
Revisó: Fabiola Garzón