



La salud es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000888 del 6 de Junio de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas 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:	Nro. 2019005995
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 20163771
EN CONTRA DE:	MARTHA LILIANA ARIZA BELTRAN/ EL ENCANTO VELEÑO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	28 DE MAYO 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 **13 JUN. 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. 2019005995NO procede recurso alguno.



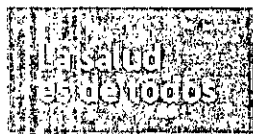
FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
 Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (12) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019005995 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603771

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

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
 Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Olga Arandia



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

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 señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, en calidad de propietaria del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 709-0888-16 radicado bajo el No. 16094789 del 7 de septiembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del instituto, en las instalaciones del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO de propiedad de la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712 (folio 1).
2. Los días 30 de agosto de 2016, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos en las instalaciones del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO de propiedad de la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, ubicado en la Vereda los Guayabos, del municipio de Velez (Santander). En la cual se pudo evidenciar la presunta comisión de infracciones a la normativa sanitaria, por lo que se emitió concepto sanitario **DESFAVORABLE**, de acuerdo a las siguientes observaciones (Folios 3 a 14).

"(...)

ASPECTOS INCUMPLIDOS AL MOMENTO DE LA VISITA

1. INSTALACIONES FÍSICAS

1.7 Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). (numeral 2.8 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).

2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.1 ABASTACIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1.1 Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

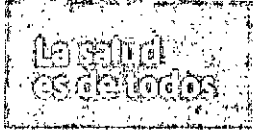
OBSERVACIONES: No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros.

2.1.2 El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (numeral 3.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: El agua utilizada en la planta no es potable, no existe control diario del cloro residual, presenta turbiedad.

2.3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Página 1



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

2.3.1 *Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.*

2.3.2 *Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. (numeral 5.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *No existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras.*

2.3.3 *Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. (numerales 5.2 y 5.3 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *Se evidencia acumulación de basuras en los alrededores (caldera, pasillos de ingreso de materias primas, de personal y salida de producto terminado).*

2.3.4 *Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del Artículo 6 - numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos.*

2.3.5 *De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. (numeral 5.5 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *No hay categorización de residuos peligrosos.*

2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES).

2.4.1 *Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*

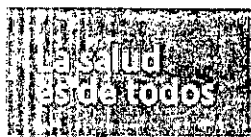
OBSERVACIONES: *No existe programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo.*

2.4.2 *No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *Se observa presencia de plagas en el interior del establecimiento, se evidencia que algunos plásticos utilizados en el moldeo presentan señales de daños de plagas.*

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.1 *Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

OBSERVACIONES: No existe programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.

2.5.2 Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores.

2.5.3 Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.

2.5.4 Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. (Resolución numeral 7 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013)

2.5.5 Se dispone de sistemas ad

OBSERVACIONES: Se utilizan productos de uso doméstico, se almacenan en la vivienda contigua.

ecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. (numeral 6.5 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No hay sistemas adecuados para limpieza y desinfección de equipos y utensilios, el establecimiento se encuentra en deficiente estado de limpieza y desinfección.

2.6 INSTALACIONES SANITARIAS

2.6.1 La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (numerales 6.1 y 6.2 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

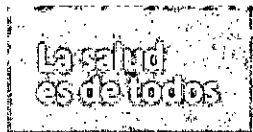
OBSERVACIONES: La planta no cuenta con servicios sanitarios

2.6.2 Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (numeral 6.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No existen vestieres.

2.6.4 De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (numeral 6 del Artículo 20, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: La planta no cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados u con la concentración de desinfectante requerida.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

3.1.1 Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (Artículo 11, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se realiza control ni reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos).

3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

3.2.1 Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 1 – Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos.

3.2.2 Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. (Parágrafo 1 del Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.

4. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

4.1.11 Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. (numeral 7.3 del Artículo 7, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: Las lámparas y accesorios no son de seguridad, no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, no están en buen estado ni limpias.

4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2.4 Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. (numeral 11 del Artículo 9, Resolución 2674 de 2013)

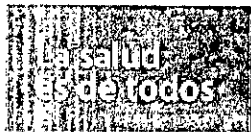
OBSERVACIONES: No hay recipientes para materiales no comestibles y desechos.

4.2.7 Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). (numeral 3 del Artículo 10, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: Los equipos donde se realizan operaciones críticas no cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso.

5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



MINISTERIO DE SALUD

AUTO No. 2019005995

(28 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771**

5.1.1 Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). (Artículo 21, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No existen procedimientos ni registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos)

5.1.3 Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (numeral 3 del Artículo 16, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: Previo al uso las materias primas e insumos no son inspeccionados ni sometidos a los controles de calidad establecidos.

5.3 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

5.3.1 El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. (numeral 1 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, hay deficiente limpieza y desinfección de instalaciones, áreas, equipos, utensilios, dotación de los manipuladores, zonas de acceso y alrededores.

5.3.2 Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (numerales 1 y 2 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso para asegurar la inocuidad del producto.

5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE

5.4.2 Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (numeral 4 del Artículo 19, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se rotula el producto de acuerdo a lo establecido en la Resolución 5109 de 2015 (sic)

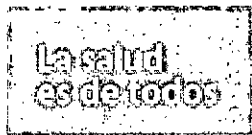
5.4.3 La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. (numerales 2 y 3 de Artículo 19, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso.

5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

5.5.1 Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. (numeral 1 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se lleva control de entrada, salida y rotación de los productos.



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

5.5.5 Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. (numeral 6 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No tienen definido el área ni el procedimiento para el manejo de las devoluciones.

5.6 CONDICIONES DE TRANSPORTE

5.6.1 Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. (numerales 1, 2 y 3 del Artículo 29, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No hay evidencia que se lleve control de los vehículos.

5.6.2 Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". (numerales 3, 4, 7 y 9 del Artículo 29, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No hay evidencia que se lleve control de los vehículos.

6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

6.1 SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1 Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. (numeral 2 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No existen manuales, catálogos guías, o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.

6.1.2 Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. (numeral 2 del Artículo 16 - numeral 1 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) ni de producto terminado.

6.1.3 Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: No se cuenta con planes de muestreo

6.1.4 Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. (Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso.

6.1.5 Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

OBSERVACIONES: *No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos.*

6.2 LABORATORIO

6.2.2 La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIONES: *La planta no tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio.*

(...)

3. Como consecuencia de la situación sanitaria evidenciada, los funcionarios del INVIMA procedieron a aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS, según acta del 30 de agosto de 2016 (folios 15 a 19)
4. Mediante oficio 709-0232-17 radicado bajo el No. 17025446 del 6 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO de propiedad de la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712 (folio 22).
5. El día 3 de marzo de 2017, los funcionarios del Invima se hicieron presentes en las instalaciones del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO de propiedad de la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, para realizar visita de control sanitario. En dicha diligencia emitieron concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 24 a 30 vltto).
6. De folio 31 a 32 se aprecia el protocolo del 03 de marzo de 2017 contentivo de la Evaluación General de Alimentos practicada al producto "Etiqueta para Bocado de Guayaba", sin que evidenciaran presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005.
7. Finalmente, los funcionarios del Invima procedieron a efectuar el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad, impuesta el 30 de agosto de 2016, consistente en "suspensión total de trabajos o servicios" (folio 33), motivada en el cumplimiento de las observaciones que dieron origen a su aplicación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

"(...)

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

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

"(...)"

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

"(...)

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

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

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

"(...)

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

"(...)"

La Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, la cual establece:

"(...)



Ministerio de Salud y Protección Social

AUTO No. 2019005995

(28 de Mayo de 2019)

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

PROCESO No. 201603771

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 2o. 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.

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

(...)

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

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

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

(...)

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

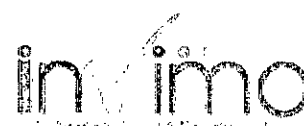
3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

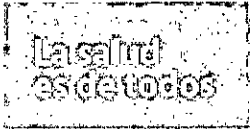
J

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co





AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

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

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

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

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.

(...)

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80oC.

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:

(...)

7. ILUMINACIÓN

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

(...)



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005995

(28 de Mayo de 2019)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603771

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

(...)

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

(...)

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

(...)

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

(...)

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

1. Contar con una certificación médica en 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 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.

(...)

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:

(...)

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las

Página 11



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

(...)

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

1. *Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.*

2. *Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.*

(...)

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

(...)

2. *Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.*

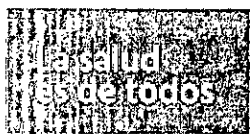
3. *Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de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

4. *Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.*

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. *Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:*

(...)

6. *Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual*



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005995

(28 de Mayo de 2019)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603771

y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

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 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.

(...)

ARTÍCULO 23. LABORATORIOS. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

(...)

ARTÍCULO 25. GARANTÍA DE LA CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus

Página 13

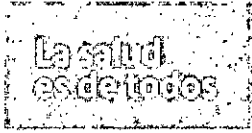


Oficina Principal: ...

Administrativa: ...

www.invima.gov.ec





AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

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

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

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

(...)

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

1. *Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

(...)

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

7. *Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el*



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

ARTÍCULO 29. TRANSPORTE. *El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:*

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

(...)

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

(...)"

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.*

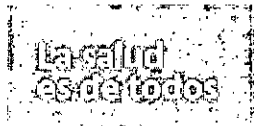
ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN. *La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación 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.*

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 de 2011 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.*



Municipalidad

AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

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 parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el Artículo 577 de la ley 9 de 1979, en el que se establece:

"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."*
- (...)

Ha de tenerse en cuenta, que la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, en calidad de propietaria del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO, desarrolla una actividad relacionada con elaboración de productos de confitería (bocadillo de guayaba), lo cual involucra un alimento de RIESGO BAJO, para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, en calidad de propietaria del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al: efectuar actividades de fabricación, almacenamiento, empaque y distribución de productos de confitería (bocadillo de guayaba), sin observar el cumplimiento de las normas alusivas a las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, por cuanto:

1. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.8 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.



2019005995

**AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771**

2. No existe programa, procedimientos y/o análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. El agua utilizada en la planta no es potable, no existe control diario del cloro residual, presenta turbiedad. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia acumulación de basuras en los alrededores del establecimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numerales 5.3 y 5.4 del Artículo 6 y el numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
8. No hay categorización de residuos peligrosos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numeral 5.5 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. Se observa presencia de plagas en el interior del establecimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.1 del Artículo 6 y el numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
12. No se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
13. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
14. Los productos de uso doméstico no se almacenan de forma adecuada. Contrariando lo dispuesto en el numeral 7 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
15. No hay sistemas adecuados para limpieza y desinfección de equipos y utensilios, el establecimiento se encuentra en deficiente estado de limpieza y desinfección.

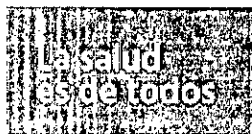




AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.5 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.

16. La planta no cuenta con servicios sanitarios. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
17. No existen vestieres. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
18. La planta no cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 del Artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
19. No se realiza control ni reconocimiento médico a manipuladores y operarios. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 11 numeral 1, Resolución 2674 de 2013.
20. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
21. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Contrariando lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
22. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, no están en buen estado ni limpias. Contrariando lo dispuesto en el numeral 7 sub numeral 7.3 del Artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
23. No hay recipientes para materiales no comestibles y desechos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 11 del Artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
24. Los equipos donde se realizan operaciones críticas no cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de las variables del proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
25. No existen procedimientos ni registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 21, Resolución 2674 de 2013.
26. Previo al uso las materias primas e insumos no son inspeccionados ni sometidos a los controles de calidad establecidos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 16, Resolución 2674 de 2013.
27. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, hay deficiente limpieza y desinfección de instalaciones, áreas, equipos, utensilios, dotación de los manipuladores, zonas de acceso y alrededores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
28. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso para asegurar la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201603771

29. No se rotula el producto de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria alusiva al rotulado general de alimentos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
30. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso. Contrariando lo dispuesto en los numerales 2 y 3 de Artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
31. No se lleva control de entrada, salida y rotación de los productos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
32. No tienen definido el área ni el procedimiento para el manejo de las devoluciones. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
33. No se llevan registros sobre las condiciones de transporte del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 29 numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No existen manuales, catálogos guías, o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
35. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos ni de producto terminado. Contrariando lo dispuesto en los numeral 2 del Artículo 16 - numeral 1 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
36. No se cuenta con planes de muestreo. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
37. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos. Contrariando lo dispuesto en los Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013.
38. La planta no tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 23, Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1; sub numerales 2.8; Numeral 3 sub numeral 3.1; Numeral 5 sub numerales 5.1 5.2, 5.3, 5.4, 5.5; Numeral 6 Sub numerales 6.1, 6.2, 6.5; Artículo 7 numeral 7 sub numeral 7.3; Artículo 9 numeral 11; Artículo 10 numeral 3; Artículos 11 numeral 1; Artículo 13 Parágrafo; Artículo 16 numerales 2, 3; Artículo 18 numerales 1, 2; Artículo 19 numerales 2, 3, 4; Artículo 20 numeral 6; Artículos 21 y 22 numerales 1, 2, 3; Artículos 23, 24; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numerales 1, 6, 7; Artículo 29 numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9

En mérito de lo expuesto, este Despacho,



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, en calidad de propietaria del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

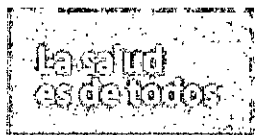
ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, en calidad de propietaria del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al: efectuar actividades de fabricación, almacenamiento, empaque y distribución de productos de confitería (bocadillo de guayaba), sin observar el cumplimiento de las normas alusivas a las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, por cuanto:

1. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.8 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No existe programa, procedimientos y/o análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. El agua utilizada en la planta no es potable, no existe control diario del cloro residual, presenta turbiedad. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
6. Se evidencia acumulación de basuras en los alrededores del establecimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
7. No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numerales 5.3 y 5.4 del Artículo 6 y el numeral 2 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
8. No hay categorización de residuos peligrosos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 5 sub numeral 5.5 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
9. No existe programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

10. Se observa presencia de plagas en el interior del establecimiento. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.1 del Artículo 6 y el numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa ni procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
12. No se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
13. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
14. Los productos de uso doméstico no se almacenan de forma adecuada. Contrariando lo dispuesto en el numeral 7 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
15. No hay sistemas adecuados para limpieza y desinfección de equipos y utensilios, el establecimiento se encuentra en deficiente estado de limpieza y desinfección. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.5 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
16. La planta no cuenta con servicios sanitarios. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
17. No existen vestieres. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
18. La planta no cuenta con filtro sanitario a la entrada de la sala de proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 del Artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
19. No se realiza control ni reconocimiento médico a manipuladores y operarios. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 11 numeral 1, Resolución 2674 de 2013.
20. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
21. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Contrariando lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
22. Las lámparas y accesorios no son de seguridad, no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, no están en buen estado ni limpias. Contrariando lo dispuesto en el numeral 7 sub numeral 7.3 del Artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
23. No hay recipientes para materiales no comestibles y desechos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 11 del Artículo 9, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019005995
(28 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771

24. Los equipos donde se realizan operaciones críticas no cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de las variables del proceso. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
25. No existen procedimientos ni registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 21, Resolución 2674 de 2013.
26. Previo al uso las materias primas e insumos no son inspeccionados ni sometidos a los controles de calidad establecidos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 16, Resolución 2674 de 2013.
27. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, hay deficiente limpieza y desinfección de instalaciones, áreas, equipos, utensilios, dotación de los manipuladores, zonas de acceso y alrededores. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
28. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso para asegurar la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
29. No se rotula el producto de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria alusiva al rotulado general de alimentos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
30. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas del proceso. Contrariando lo dispuesto en los numerales 2 y 3 de Artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
31. No se lleva control de entrada, salida y rotación de los productos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
32. No tienen definido el área ni el procedimiento para el manejo de las devoluciones. Contrariando lo dispuesto en el numeral 6 del Artículo 28, Resolución 2674 de 2013.
33. No se llevan registros sobre las condiciones de transporte del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 29 numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
34. No existen manuales, catálogos guías, o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Contrariando lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
35. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos ni de producto terminado. Contrariando lo dispuesto en los numeral 2 del Artículo 16 - numeral 1 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
36. No se cuenta con planes de muestreo. Contrariando lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 22, Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005995

(28 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603771**

37. No existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos. Contrariando lo dispuesto en los Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013.
38. La planta no tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 23, Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente a la señora MARTHA LILIANA ARIZA BELTRÁN, identificada con cédula de ciudadanía No. 52.665.712, en calidad de propietaria del establecimiento EL ENCANTO VELEÑO, 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.

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 a la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO. - Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Diego Andres Rojas Molano
Revisó: María Camila Escobar O./Fabiola Garzón- Coord.