



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001401 De 4 de Octubre de 2019

El Coordinador de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019011847
PROCESO SANCIONATORIO:	201605125
EN CONTRA DE:	DORALBA FRANCO OSORIO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019011847 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL 07 OCT 2019, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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



MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (5) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2019011847, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605125.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Marn
Grupo: Alimentos



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125"**

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 DORALBA FRANCO OSORIO, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de Arepas, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 25 de Noviembre del 2016, mediante oficio N° 704-3683-16 radicado con el número 16126938, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento propiedad de la señora DORALBA FRANCO OSORIO, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368. (Folio 1).
2. Funcionarios de este Instituto realizaron Acta de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, el día 21 de Noviembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento propiedad de la señora DORALBA FRANCO OSORIO, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, en donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias, y como consecuencia se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folio 5 al 15).
3. En virtud de lo anterior, profesionales de este Instituto aplicaron la medida sanitaria de seguridad de fecha 21 de Noviembre de 2016, en el establecimiento propiedad de la señora DORALBA FRANCO OSORIO, identificada con cédula de ciudadanía N° 39.781.368, consistente en: SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS, al evidenciar la siguiente situación sanitaria: (Folio 16 al 18)

" (...)

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

Ubicados en el establecimiento y atendidos por la propietaria de este, se lleva a cabo el recorrido encontrado las siguientes falencias:

1. No hay control diario de cloro residual ni hay análisis de laboratorio que permitan determinar la potabilidad del agua utilizada. Incumpliendo el numeral 3.1 y 3.2 del artículo 3 Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con lavamanos en el área de proceso o al ingreso de está, incumpliendo numeral 6.3 artículo 6 del Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013.
3. El baño se encuentra dentro del área de bodega y comparte ambiente con área de proceso. Incumpliendo el numeral 6.1 artículo 6 Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observan deficiencias de limpieza en área de Bodega y no se cuenta con procedimiento ni registros de inspección. Incumpliendo el numeral 1 Artículo 26 Capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se llevan registros de control en las etapas críticas del proceso. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 18 capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con elementos para control de variables críticas ni se llevan registros. Incumpliendo el numeral 3 del Artículo 10 Capítulo II de la Resolución 2674 de 2013.

Página 1



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125"**

7. La cortina usada como puerta exhibe acceso directo desde el exterior hacia el área de proceso y se mantiene abierta hasta la mitad. Incumpliendo el numeral 5.2 artículo 7 Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio alguno. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 Capítulo V de la Resolución 2674 de 2013."

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

(...)

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 24º. 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.*

(...)

Página 2



**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125"**

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."

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control de fecha del 21 de Noviembre de 2016 en las instalaciones del establecimiento propiedad de la señora DORALBA FRANCO OSORIO, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

(...)

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

Artículo 2. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicaran 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, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituya.

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

(...)

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

(...)

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



**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125”**

(...)

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

(...)

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

(...)

CAPÍTULO I.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.

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:

(...)

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.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

(...)

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.

(...)

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

(...)

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



AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125"**

(...)

5. PUERTAS

(...)

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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

(...)

**CAPÍTULO VI.
SANEAMIENTO.**

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener



**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125”**

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.

(...)

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a la investigada, algunas de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979, artículo 577, el cual señala:

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

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

La Resolución 2674 de 2013, por su parte señala:

(...)

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

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.

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.



La salud
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125”***

(...)

Ha de tenerse en cuenta, que la la señora Doralba Franco Osorio, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de arepas, actividad que involucra un alimento de riesgo medio para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 6 categoría 6.7 subcategoría 6.7.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora **DORALBA FRANCO OSORIO**, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto alimenticio arepas, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a lo establece la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. No hay control diario de cloro residual ni hay análisis de laboratorio que permitan determinar la potabilidad del agua utilizada. Incumpliendo el numeral 3 subnumerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con lavamanos en el área de proceso o al ingreso de está. Incumpliendo numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. El baño se encuentra dentro del área de bodega y comparte ambiente con área de proceso. Incumpliendo el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observan deficiencias de limpieza en área de bodega y no se cuenta con procedimientos ni registros de inspección. Incumpliendo el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se llevan registros de control en las etapas críticas del proceso. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con elementos para control de variables críticas ni se llevan registros. Incumpliendo el numeral 3 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
7. La cortina usada como puerta exhibe acceso directo desde el exterior hacia el área de proceso y se mantiene abierta hasta la mitad. Incumpliendo el numeral 5 subnumeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio alguno. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013; Artículo 6 numeral 3 subnumerales 3.1, 3.2; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3; Artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.2, Artículo 10 numeral 3; Artículo 18 numeral 2; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1.

Página 7



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125”***

En mérito de lo expuesto LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora **DORALBA FRANCO OSORIO**, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra de la señora **DORALBA FRANCO OSORIO**, identificada con cédula de ciudadanía N°39.781.368, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente de alimentos, al:

Fabricar y disponer para el consumo humano, el producto alimenticio arepas, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a lo establece la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. No hay control diario de cloro residual ni hay análisis de laboratorio que permitan determinar la potabilidad del agua utilizada. Incumpliendo el numeral 3 subnumerales 3.1 y 3.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con lavamanos en el área de proceso o al ingreso de está. Incumpliendo numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. El baño se encuentra dentro del área de bodega y comparte ambiente con área de proceso. Incumpliendo el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observan deficiencias de limpieza en área de bodega y no se cuenta con procedimientos ni registros de inspección. Incumpliendo el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se llevan registros de control en las etapas críticas del proceso. Incumpliendo el numeral 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se cuenta con elementos para control de variables críticas ni se llevan registros. Incumpliendo el numeral 3 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
7. La cortina usada como puerta exhibe acceso directo desde el exterior hacia el área de proceso y se mantiene abierta hasta la mitad. Incumpliendo el numeral 5 subnumeral 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se presenta plan de muestreo ni análisis de laboratorio alguno. Incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente a la señora **DORALBA FRANCO OSORIO**, identificada con cédula de ciudadanía N° 39.781.368, y/o a su apoderado, 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, 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



**AUTO No. 2019011847
(25 de Septiembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605125”***

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 infractora, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana Fragoso o.
Revisó: Alexandra Bonilla Guarín

JMBG