



La salud es de todos

Ministerio

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001628 De 20 de Noviembre de 2019**

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

<b>AUTO DE INICIO Y TRASLADO:</b>	<b>2019013954</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO</b>	<b>201605213</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ – DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	<b>13 DE NOVIEMBRE DE 2019</b>
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria</b>

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **22 NOV. 2019**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

**Contra el auto No. 2019013954 NO procede recurso alguno.**



**MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO**  
 Coordinador Grupo de Secretaría Técnica  
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (9) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019013954 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605213.

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

**MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO**  
 Coordinador Grupo de Secretaría Técnica  
 Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez  
 Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto  
 Grupo: Alimentos y Bebidas

Oficina Principal:  
 Administrativo:  
 www.invima.gov.co





**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”**

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 el proceso sancionatorio No. 201605213 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio 704-3751-16 radicado bajo el No. 16128449 del 30 de noviembre del 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 29 de noviembre de 2016, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 en el procesamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 4 al 14 del expediente.
3. En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada el 29 de noviembre de 2016, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en **“clausura temporal total del establecimiento”**, al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 19 al 22):

(...)

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

*AL HACER RECORRIDO POR LAS ÁREAS EN COMPAÑÍA DEL ESPOSO DE LA ADMINISTRADORA, PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA MIENTRAS LA SEÑORA GLORIA MERCEDES LÓPEZ VENEGAS SE HACE PRESENTE, SE ENCUENTRAN INCUMPLIMIENTOS A LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, COMO SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:*

1. *AL ABRIRLA PUERTA PRINCIPAL, SE COMUNICA DIRECTAMENTE EL ÁREA DE PRODUCCIÓN CON EL AMBIENTE EXTERIOR. INCUMPLE ARTÍCULO 6 NUMERAL 2.1 Y ARTÍCULO 7 NUMERAL 5.2 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.*
2. *SE OBSERVA EMPOZAMIENTO DE AGUA EN EL ÁREA DESTINADA A PRODUCCIÓN. INCUMPLE ARTICULO 6 NUMERAL 4.2 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.*
3. *NO PRESENTA RESULTADOS DE LABORATORIO DEL AGUA, NO CUENTA CON PROGRAMA DE CALIDAD DEL AGUA, NI CONTROL DE CLORO. INCUMPLE NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2115 DE 2007.*
4. *NO CUENTA CON PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO DE RESIDUOS Y NO LLEVA REGISTROS DE LA EJECUCIÓN DE LOS MISMOS. SE OBSERVAN DEFICIENCIAS DE LIMPIEZA EN PISOS DE CUARTOS FRÍOS,*

Página 1



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

ZONAS ALTAS Y TECHOS. INCUMPLE NUMERALES 1, 2 Y 3 DEL ARTICULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

5. NO CUENTA CON LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL EN EL ÁREA DE PROCESO. INCUMPLE NUMERAL 6.3 DEL ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
6. NO CUENTAN CON CERTIFICACIONES MÉDICAS PARA EL PERSONAL DEL ASEO. INCUMPLE ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
7. NO PRESENTA PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NI REGISTROS DE EJECUCIÓN. SE OBSERVA OPERARIO SIN GORRO NI TAPABOCAS EN ÁREA DE PROCESO. INCUMPLE ARTÍCULO 12, 13 Y 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
8. SE OBSERVAN CABOS DE MADERA ENTRE BALDES Y LICUADORA DE PRODUCCIÓN. EL MESÓN DEL LAVAPLATOS PRESENTA ESTRUCTURA OXIDADA, LA MESA DE TRABAJO PRESENTA ESTRUCTURA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA. INCUMPLE NUMERAL 1 ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
9. NO CUENTAN CON INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN EN LOS EQUIPOS NI REGISTROS DE PROCESO. NO CUENTA CON PROGRAMA DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS NI REGISTROS. NO CUENTA CON REGISTROS DE INSPECCIÓN DE ENVASE. NO SE ENCUENTRA DOCUMENTADO EL MECANISMO PARA PROTEGER EL ALIMENTO DE MATERIALES EXTRAÑOS. INCUMPLE ARTÍCULO 18 NUMERAL 1 Y ARTÍCULO 21 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
10. LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN Y ENVASADO SE ENCUENTRAN EN UN MISMO AMBIENTE. LA PLANTA CUENTA CON PUERTA DE ACCESO DIRECTO DESDE EL EXTERIOR A LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. INCUMPLE NUMERAL 5.2 ARTÍCULO 7, NUMERAL 1 ARTÍCULO 19 Y NUMERAL 1 ARTÍCULO 20 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
11. NO PRESENTA PLAN DE MUESTREO. NO PRESENTA MANUALES, CATÁLOGOS, GUÍAS O INSTRUCCIONES ESCRITAS SOBRE EQUIPOS Y PROCEDIMIENTOS REQUERIDOS PARA ELABORAR LOS PRODUCTOS. NO CUENTA CON FICHAS TÉCNICAS PARA LAS MATERIAS PRIMAS NI LOS PRODUCTOS TERMINADOS. INCUMPLE NUMERALES 1, 2 Y 3 DEL ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

EN EL MOMENTO DE TOMADA LA DECISIÓN DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD, EL PRODUCTO TERMINADO YA HABÍA SIDO DESPACHADO Y NO CUENTA CON ETIQUETAS DE PRODUCTO. SE INFORMA A QUIEN ATIENDE LA VISITA Y QUIEN ES AUTORIZADO POR EL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO OBJETO DE LA MEDIDA, PARA LA FIRMA DE LAS ACTAS MEDIANTE OFICIO ANEXO, QUE A PARTIR DE LA FECHA NO PUEDE REALIZAR LABORES PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO Y QUE PARA REALIZAR EL LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO DEBE DAR TOTAL CUMPLIMIENTO A LOS ÍTEMS 1-11 DESCRITOS ANTERIORMENTE.

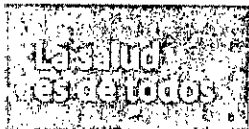
(...)"

4. Adicionalmente, durante la visita los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto "CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS", verificando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, (folios 15 al 17 – Etiqueta folio 18) así:

" (...)

**REQUISITOS GENERALES**

(...)



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

5.3. **CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA:** *Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).*

**OBSERVACIONES:**

*Las unidades se declaran como "grs", no se declara con sistema internacional de unidades.*

(...)

5.4. **Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".** *En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.*

**OBSERVACIONES:**

*No declara la expresión "fabricado o envasado por"*

(...)

5.5.1. **IDENTIFICACION DEL LOTE:** *cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.*

**OBSERVACIONES:**

*La expresión lote no es legible.*

(...)

5.7. **INSTRUCCIONES PARA EL USO.** *Instrucciones necesarias para modo de empleo.*

**OBSERVACIONES:**

*No son legibles las instrucciones para el uso*

5.8 **NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA:** *de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adiciónen.*

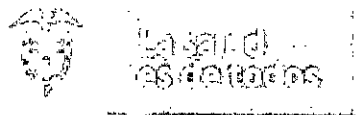
**OBSERVACIONES:**

*RSAD04I9007 no es legible*

(...)"

- Mediante oficio 704-0257-17 radicado bajo el No. 17009437 del 30 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 26).
- El día 24 de enero de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Inspección, vigilancia y control, en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en donde se mantuvo concepto sanitario DESFAVORABLE y la medida sanitaria de seguridad aplicada el 29 de noviembre

Página 3



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

de 2016, teniendo en cuenta la situación encontrada, tal y como se evidencia en el acta obrante a folio 28 a doble cara del expediente:

"(...)

**DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA:**

AL ARRIBAR A LA DIRECCION EN MENCIÓN SE ENCUENTRA LOCAL DENTRO DE LA PLAZA DE MERCADO SAMPER MENDOZA, CON UN SOLO NIVEL QUE CONSTA DE AREA DEPRODUCCION Y DOS CUARTOS FRIO EN UN MISMO AMBIENTE. SE HACE ENTREGA DEL OFICIO COMISORIO Y SE EXPLICA EL MOTIVO DE LA VISITA. QUIEN ATIENDE PERMITE EL INGRESO A LAS INSTALACIONES DE LA FABRICA Y NO SE OBSERVA LABORES PRODUCTIVAS, NI MANIPULADORES. SIN EMBARGO, SE EVIDENCIA ALMACENAMIENTO DE 206 CAZUELAS DE MARISCOS DENTRO DE LOS CUARTOS FRIOS, LAS CUALES FUERON ELABORADAS EL DOMINGO 22 DE ENERO DE LOS CORRIENTES SEGÚN INFORMA O QUIEN ATIENDE.

AL REALIZAR EL RECORRIDO, SE OBSERVA QUE NO SE HAN SUBSANADO NINGUNA DE LAS CAUSALES QUE ORIGINARON LA MEDIDA SANITARIA CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO IMPUETAS EL DIA 29/11/2016. SE INFORMA A LA PERSONA QUE ATIENDE QUE SE DEBE ABSTENER DE SEGUIR REALIZANDO ACTIVIDADES PRODUCTIVAS EN LAS INSTALACIONES, HASTA TANTO NO SE SUBSANEN LAS CAUSALES QUE ORIGINARON LA MEDIDA SANITARIA EN SU TOTALIDAD Y SE LEVANTE LA MISMA.

CON RESPECTO A LA DENUNCIA QUE SE RELACIONA EN EL OBJETO, DONDE REFIERE QUE EL PRODUCTO CAZUELA DE MARISCOS NO CUMPLE CON ROTULADO, NO SE ENCUENTRA EXISTENCIAS DE ETIQUETAS EN EL MOMENTO DE LA VISITA, SIN EMBARGO LA EMPRESA YA TIENE CONOCIMIENTO DE LOS INCUMPLIMIENTOS DE SU ETIQUETA YA QUE EN LA VISITA DE 29/11/2016 SE EV LUO DICHO ROTULADO.

POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, SE MANTIENE LA MEDIDA SANITARIA CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO IMPUETAS EL DIA 29/11/2016 Y ÉL CONCEPTO DESFAVORABLE. SE DA POR TERMINADA LA PRESENTE DILIGENCIA SIN EMISION DE CONCEPTO. SE PROCEDE A APLICAR MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN DESTRUCCION DE 206 CAZUELAS DE MARISCOS POR 500 GRAMOS.

"(...)"

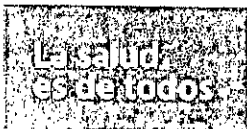
7. En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada el 24 de enero de 2017, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en "**Destrucción de 206 unidades de cazuela de mariscos por 500 gramos**", al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folio 29 y 30 – Anexo formato destrucción folio 31 a doble cara):

"(...)

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

SE ENCUENTRA 206 UNIDADES DE CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS ALMACENADAS EN CUARTO FRIO, LAS CUALES FUERON ELABORADAS EL DOMINGO 22 DE ENERO DE LOS CORRIENTES SEGÚN INFORMA QUIEN ATIENDE, VIOLANDO EL ARTICULO 53 DEL DECRETO 3518 DE 2006 YA QUE EL ESTABLECIMIENTO TIENE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL VIGENTE, POR LO CUAL SE PROCEDE A APLICAR MEDIDA SANITARIA DE DESTRUCCION A EL PRODUCTO ANTES MENCIONADO.

"(...)"



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”**

### **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 del 2013, la Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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.*

(...)

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” establece:

“(...)

### **DISPOSICIONES GENERALES**



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

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

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

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos

**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 sustituyan.

(...)

**EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**

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

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

(...)

2.1. 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.

(...)

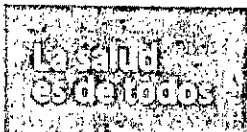
**4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.**

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

(...)

**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.



AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

(...)

## **6. INSTALACIONES SANITARIAS**

(...)

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 próximas a éstas 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 7. 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:

(...)

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 9. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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

(...)

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

(...)

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

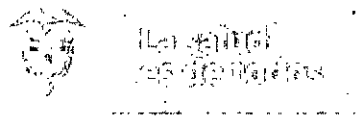
(...)

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 el 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.





**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”**

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

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

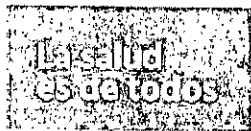
Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos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

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

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

**Parágrafo 2.** El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”**

(...)

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

(...)

**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.

(...)

**Artículo 19. Envasado y embalado.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

**Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada.** Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

(...)

**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:

(...)



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”**

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 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 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.

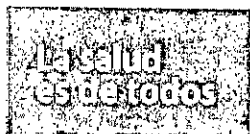
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando 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 51. Inspección, Vigilancia y Control.** Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”**

*Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.*

**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 5109 de 2005**, “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”, la cual establece lo siguiente:

(...)

**Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado.** *En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:*

**5.3. Contenido neto y peso escurrido**

5.3.1 *El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).*

(...)

**5.4. Nombre y dirección**

5.4.1 *Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión “FABRICADO o ENVASADO POR”.*

(...)

**5.5. Identificación del lote**

5.5.1 *Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.*

(...)

**5.7 Instrucciones para el uso.** *La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.*

**5.8 Registro Sanitario.** *Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.*

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la **ley 1437 del 2011** establece:

(...)

**Artículo 47º. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO.** *Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código*



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

*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 registrarán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

De igual forma, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones.

**Ley 9° de 1979**

"(...)

**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 en las instalaciones del establecimiento DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR de propiedad del señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, se desarrolla una actividad relacionada con el procesamiento de cazuela de mariscos, actividad que involucra un alimento de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 9, PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA (MOLUSCOS, CRUSTACEOS Y EQUINODERMOS).

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar, empacar y almacenar Cazuela de Mariscos, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:



INIMA

**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213”***

1. Al abrir la puerta principal se evidencia que el área de producción se comunica directamente con el ambiente exterior. Vulnerando el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 y artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa empozamiento de agua en el área destinada a producción. Vulnerando el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No presenta resultados de laboratorio del agua, no cuenta con programa de calidad del agua, ni control de cloro. Vulnerando el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y no lleva registros de la ejecución de los mismos. Se observan deficiencias de limpieza en pisos de cuartos fríos, zonas altas y techos. Vulnerando los numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. Vulnerando numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con certificaciones médicas para el personal del aseo. Vulnerando el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presenta programa de capacitación ni registros de ejecución. Se observa operario sin gorro ni tapabocas en área de proceso. Vulnerando los artículo 12, 13 y 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observan cabos de madera entre baldes y licuadora de producción. El mesón del lavaplatos presenta estructura oxidada, la mesa de trabajo presenta estructura con desprendimiento de pintura. Vulnerando los numerales 1, 9 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con instrumentos de medición en los equipos ni registros de proceso. No cuenta con programa de calidad de materias primas ni registros. No cuenta con registros de inspección de envase. No se encuentra documentado el mecanismo para proteger el alimento de materiales extraños. Vulnerando el artículo 18 numeral 1, el artículo 10 numeral 3 y artículo 21 de la Resolución 2674 del 2013.
10. Las áreas de elaboración y envasado se encuentran en un mismo ambiente, la planta cuenta con puerta de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración. Vulnerando el numeral 1 artículo 19 y numeral 1 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presenta plan de muestreo. Vulnerando el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No presenta manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Vulnerando el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuenta con fichas técnicas para las materias primas ni de los productos terminados. Vulnerando el numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

II. Etiquetar y/o rotular el producto: CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:

1. No declarar el contenido neto de producto de acuerdo al sistema métrico internacional, ya que declarar "grs". Incumpliendo el numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
2. No declarar la expresión "fabricado o envasado por". Incumpliendo el numeral 5.4 subnumeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
3. La expresión "lote" no es legible. Incumpliendo el numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
4. No son legibles las instrucciones para el uso. Incumpliendo el numeral 5.7 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
5. El registro sanitario RSAD04I9007 no es legible. Incumpliendo el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**De la Resolución 2674 del 2013;** Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1, numeral 4 subnumeral 4.2, numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 6 subnumeral 6.3; Artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.2; Artículo 9 numerales 1 y 9; Artículo 10 numeral 3, Artículo 11; Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numerales 5, 6; Artículo 18 numeral 1; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numeral 1; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2 y 3; Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4.

**De la Resolución 5109 de 2005;** Artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1, numeral 5.4 subnumeral 5.4.1, numeral 5.5 subnumeral 5.5.1, numeral 5.7 y numeral 5.8.

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR**; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** - Formular cargos en contra del señor **JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR**; por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar, empacar y almacenar Cazuela de Mariscos, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. Al abrir la puerta principal se evidencia que el área de producción se comunica directamente con el ambiente exterior. Vulnerando el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 y artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Se observa empozamiento de agua en el área destinada a producción. Vulnerando el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"***

3. No presenta resultados de laboratorio del agua, no cuenta con programa de calidad del agua, ni control de cloro. Vulnerando el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
  4. No cuenta con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y no lleva registros de la ejecución de los mismos. Se observan deficiencias de limpieza en pisos de cuartos fríos, zonas altas y techos. Vulnerando los numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
  5. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. Vulnerando numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  6. No cuentan con certificaciones médicas para el personal del aseo. Vulnerando el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
  7. No presenta programa de capacitación ni registros de ejecución. Se observa operario sin gorro ni tapabocas en área de proceso. Vulnerando los artículo 12, 13 y 14 numerales 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  8. Se observan cabos de madera entre baldes y licuadora de producción. El mesón del lavaplatos presenta estructura oxidada, la mesa de trabajo presenta estructura con desprendimiento de pintura. Vulnerando los numerales 1, 9 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
  9. No cuentan con instrumentos de medición en los equipos ni registros de proceso. No cuenta con programa de calidad de materias primas ni registros. No cuenta con registros de inspección de envase. No se encuentra documentado el mecanismo para proteger el alimento de materiales extraños. Vulnerando el artículo 18 numeral 1, el artículo 10 numeral 3 y artículo 21 de la Resolución 2674 del 2013.
  10. Las áreas de elaboración y envasado se encuentran en un mismo ambiente, la planta cuenta con puerta de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración. Vulnerando el numeral 1 artículo 19 y numeral 1 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
  11. No presenta plan de muestreo. Vulnerando el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
  12. No presenta manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Vulnerando el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
  13. No cuenta con fichas técnicas para las materias primas ni de los productos terminados Vulnerando el numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Etiquetar y/o rotular el producto: CAZUELA DE MARISCOS POR 500 GRAMOS, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:
1. No declarar el contenido neto de producto de acuerdo al sistema métrico internacional, ya que declarar "grs". Incumpliendo el numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.





**AUTO No. 2019013954  
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201605213"**

2. No declarar la expresión "fabricado o envasado por". Incumpliendo el numeral 5.4 subnumeral 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
3. La expresión "lote" no es legible. Incumpliendo el numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
4. No son legibles las instrucciones para el uso. Incumpliendo el numeral 5.7 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.
5. El registro sanitario RSAD04I9007 no es legible. Incumpliendo el numeral 5.8 del artículo 5 de la Resolución 5109 del 2005.

**ARTÍCULO TERCERO.** - Notificar personalmente al señor **JHONATAN ZAMBRANO LOPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía 1.026.553.006, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado **DISTRIBUIDORA Y PEZCADERIA GRIMAR**, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 del 2011.

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

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

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

Proyectó: fforrados  
Revisó: Alexandra Bonilla Guarín