



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001251 De 3 de Septiembre 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:	2019010227
PROCESO SANCIONATORIO	201605115
EN CONTRA DE:	JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	26 DE AGOSTO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 05 SEP 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, 22019010227 NO procede recurso alguno.

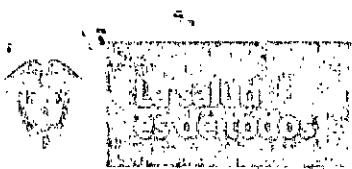
LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019010227 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605115.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Mfonsecal



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, en calidad de propietario de un establecimiento dedicado al procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos de agua saborizada para consumo humano, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 708-1326-16 bajo el radicado No. 16115241 del 31 de octubre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497 (Folio 1).
2. De Folios 4 al 14 del expediente, se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha 25 de octubre de 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio dedicado procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos de agua sonorizada para consumo humano, propiedad del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE.
3. Así mismo, el mismo día de la visita, esto es, el 25 de octubre de 2016, se diligenció el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos para el producto "REFRESCOS DE AGUA — MARCA TAN RICO PREMIUM — BOLSA DE POLIPROPILENO NO DECLARAN CONTENIDO NETO", donde se evidenciaron incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (Folio 15 a 17), así:

(...)

5.1.1. No declara el nombre del producto

(...)

5.2. No están en orden decreciente

(...)

5.3. No declara el contenido neto

(...)

5.4 No declara el nombre y dirección del fabricante

(...)

5.7. No declara instrucciones de uso

5.8 No declara Registro Sanitario

(...)

5.2.3 No declara nombres específicos

(...)

No declara Leyendas

4. En virtud a la situación sanitaria encontrada, los funcionarios en uso de sus facultades de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de

Página 1



Ministerio de Salud
República de Colombia

AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

seguridad, consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LAS LINEA DE PRODUCCIÓN DE REFRESCO DE AGUA SABORIZADA Y DE AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA; DESTRUCCION DE 58 PACAS DE AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA PURA BRISAS DEL CARIBE POR 40 UNIDADES DE 250 CC, 42 PACAS DE REFRESCOS DE AGUA SABORIZADA POR 20 UNIDADES DE 200 CC, 50 KILOS DE EDULCORANTE ARTIFICIAL, 15 KILOS DE ACIDO CITRICO; 3 KILOS DE BENZOATO DE SODIO, 15 GALONES POR 4 KILOS DE SABORIZANTES ARTIFICIALES DE (UVA, LIMON, MORA, MANZANA, FRESA, MARACUYA, CITRUS PUNCH), 6 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA REFRESCOS DE AGUA MARCA TAN RICO, mediante acta de fecha 25 de octubre de 2016 (Folios 18 al 22 – Anexo de Destrucción Folio 23 a 24), dejando consignada en el acta la siguiente situación sanitaria evidenciada:

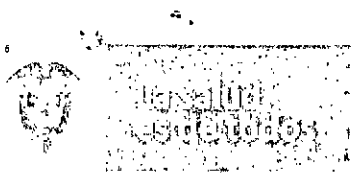
"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Los suscritos funcionarios se hicieron presente en el domicilio referenciado fueron atendidos por el señor José Rafael Yeneris Yeneris, en calidad de administrador del establecimiento a quien se le entrego el auto comisorio y se le explico el objetivo de la visita.

Al realizar recorrido por las instalaciones se evidencia que de las tuberías de abastecimiento de agua se encuentra una tubería de conducción de agua hacia la parte posterior de la vivienda, quien atiende la visita se comunica telefónicamente con el propietario del establecimiento JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO quien permite el ingreso a la vivienda; nos dirigimos a la parte posterior de la vivienda a verificar la tubería que provenía de la planta de proceso y se evidencian los siguientes hallazgos:

1. Se evidencia en patio externo de la vivienda compartido con lavadero, área para envasado y sellado de agua y preparación y envasado de refrescos de agua.
2. Se evidencia material en desuso en alrededores del patio de la vivienda donde envasan los refrescos de agua saborizada.
3. Tanques en material plástico de segundo uso con deficiente limpieza para preparación y envasado de refrescos de agua.
4. Se evidencia en la sala de la vivienda y en el pasillo de la cocina hacia el patio almacenamiento de agua envasada, refrescos de agua y una estantería plástica con insumos para la preparación de los refrescos de agua saborizada.
5. No cuentan con registros de proceso y estandarización de los insumos empleados en la preparación de los refrescos de agua saborizada.
6. Patio externo de la vivienda donde realizan envasado y sellado de agua y preparación envasado de refrescos de agua con deficiente limpieza y orden.
7. Operarios del área de envasado de refrescos de agua con ropa de calle, sin gorro y tapaboca.
8. No está documentado el Manejo y calidad del agua empleada para los refrescos de agua saborizada.
9. Solo llevan control del agua envasada en la planta, no tienen control del agua envasada en el patio externo.
10. Se evidencia área de envasado de la planta de proceso compartida con sistema de filtración, y en patio externo de la vivienda compartido con lavadero envasado y sellado de agua y preparación y envasado de refrescos de agua.



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

11. Los recipientes empleados para basuras no están identificados sin tapa se evidencia acumulación de plásticos y cartón reciclado en área de almacenamiento de producto terminado.
 12. Deficiente limpieza de tanque de preparación de mezcla para los refrescos de agua, bomba dosificadora de cloro y tuberías adyacente y cartuchos de los filtros micropulidores.
 13. Lavamanos de accionamiento manual y no tienen sistema para secado de manos
 14. se evidencia un sitio para lavabotas en la planta, pero este no se encontraba en uso.
 15. Se evidencia válvulas de paso a tanque de envasado de agua en material no sanitarios (aleación metálica), tanque en plástico de segundo uso para preparación y envasado de los refrescos de agua saborizada.
 16. No aportan certificado de calidad de las válvulas de paso a tanques de envasado, de los tanques plásticos de preparación y envasado de los refrescos de agua saborizada que declare que es apto para contacto con el alimento.
 17. Se evidencian amarres con bolsa plástica en varios trayectos de la tubería del sistema de tratamiento.
 18. No aportan ficha técnica de material de empaque, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 683 de 2012.
 19. No tienen documentado el plan de muestreo, de mantenimiento de equipos y calibración de equipos, no cuentan con registros de calibración de la gramera empleada para pesar los insumos de los refrescos de agua saborizada.
 20. Están comercializando el producto refresco de agua saborizada bajo la marca Tan Rico la cual no está amparada en ningún registro sanitario y no declaran nombre ni domicilio del fabricante.
5. Así mismo, se procedió con la suscripción del Acta de visita –diligencia de inspección, vigilancia y control realizada por profesionales del INVIMA en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio de propiedad del investigado, de fecha del 25 de octubre de 2016, en donde se dejó consignado lo siguiente:

"DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA):

(...)

De conformidad con la situación sanitaria descrita en la presente acta, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE y se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LAS LINEA DE PRODUCCIÓN DE REFRESCO DE AGUA SABORIZADA Y DE AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA; DESTRUCCION DE 58 PACAS DE AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA PURA BRISAS DEL CARIBE POR 40 UNIDADES DE 250 CC, 42 PACAS DE REFRESCOS DE AGUA SABORIZADA POR 20 UNIDADES DE 200 CC, 50 KILOS DE EDULCORANTE ARTIFICIAL, 15 KILOS DE ACIDO CITRICO, 3 KILOS DE BENZOATO DE SODIO, 15 GALONES POR 4 KILOS DE SABORIZANTES ARTIFICIALES DE (UVA, LIMON, MORA, MANZANA, FRESA, MARACUYA, CITRUS PUNCH), 6 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA REFRESCOS DE AGUA MARCA TAN RICO.

Posteriormente nos dirigimos al relleno sanitario del municipio de Sincelejo para realizar la respectiva Destrucción y disposición final de los productos e insumos decomisados; se adjunta evidencias fotográficas

(...)



INSTITUTO NACIONAL
DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

6. Posteriormente, mediante oficio No. 7301-0064-18 bajo el radicado No. 201883000841 del 01 de febrero de 2018, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497 (Folio 27).
7. A folios 29 y 30 se encuentra Acta de visita –diligencia de inspección, vigilancia y control realizada por profesionales del INVIMA en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio dedicado procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos de agua sonorizada para consumo humano, propiedad del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497 de fecha 18 de enero 2018 en donde se encontró la siguiente situación:

"(...)

"DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA):

Los suscritos funcionarios se dirigen hasta el sitio señalado en la dirección descrita en el oficio comisorio donde somos atendidos por el señor JOSE RAFAEL YENERIS YENERIS quien se identifica como Administrador del establecimiento, al llegar se evidencia local cerrado con candado, no se observan actividades de producción, ni operarios en el sitio. Quien atiende la visita manifiesta que tienen suspendidas las actividades de producción y solo se están dedicando a la comercialización de productos comprados a terceros (Algua Brisas LC) de lo cual se anexa evidencia fotográfica, además dice que se encuentran en adecuaciones locativas para solicitar levantamiento de la medida sanitaria de seguridad impuesta. Se solicita el ingreso al establecimiento y responde que no tiene autorización de dejar entrar cuando el propietario no se encuentre presente e informa que este está por fuera de la ciudad.

Se le recuerda a quien atiende la presente diligencia que no pueden retomar actividades de producción hasta tanto no soliciten al Invima el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad que tienen impuesta actualmente. Se da por terminada la visita.

No se emite concepto sanitario.

(...)

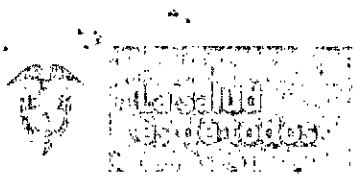
CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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, 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:

"(...)

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



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

***Parágrafo.** 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.

(...)"

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

"(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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,



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

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.

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso,

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

(...)

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

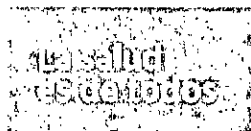
(...)

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento

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.

(...)



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

2.6. *Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.*

(...)

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.*

(...)

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.*

(...)

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 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 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.*

2. *Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan*

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

4. *Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.*

(...)

6. *En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas*

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.*

(...)

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*

Página 7

AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

(...)

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:*

(...)

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

(...)

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 este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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:*

(...)

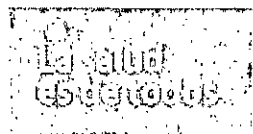
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

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 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.

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

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

Artículo 17. Envases y embalajes. *Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:*



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

(...)

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.

(...)

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.

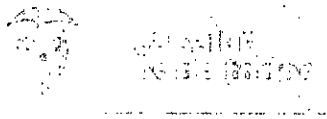
Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

(...)

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 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 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. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

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 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 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.

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

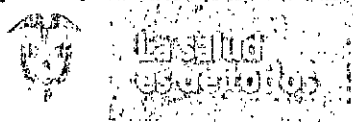
(...)

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

- 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
- 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

(...)

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.*

(...)"

Por su parte la **Resolución 5109 del 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.", establece:

" (...)

Artículo 1º. Objeto. *La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.*

Artículo 2º. Campo de aplicación. *Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo. Parágrafo. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.*

(...)

AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

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:

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

(...)

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

(...)

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

(...)

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento

(...)

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".

(...)

5.7 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.

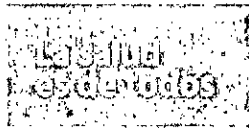
5.8 Registro Sanitario

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.

(...)"

Finalmente, 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:

"(...)



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

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.

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 del investigado 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 el señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua potable tratada, 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 3 numeral 3.1.

Página 13

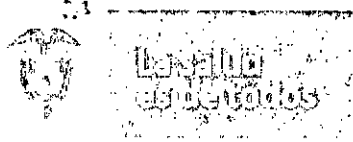
Handwritten signature

AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115**

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, en calidad de propietario del establecimiento dedicado procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos de agua saborizada presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, al:

- I. Procesar, envasar, rotular y disponer para el consumo humano el producto "refresco de agua saborizada bajo la marca Tan Rico" sin contar con el Registro Sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015), en concordancia con el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Procesar, envasar y disponer para el consumo el producto agua potable tratada y refrescos de agua saborizada para consumo humano, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. Se evidencia que el patio externo de la vivienda se ubica un lavadero y se comparte con área para envasado y sellado del producto "agua", así como se realiza la preparación y envasado de refrescos de agua. Contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia material en desuso en alrededores del patio de la vivienda donde envasan los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Tanques en material plástico de segundo uso con deficiente limpieza para preparación y envasado de refrescos de agua. Contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia en la sala de la vivienda y en el pasillo de la cocina hacia el patio almacenamiento de agua envasada, refrescos de agua y una estantería plástica con insumos para la preparación de los refrescos de agua saborizada, contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del Artículo 16 y numerales 3 y 4 del Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No cuentan con registros de proceso y estandarización de los insumos empleados en la preparación de los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 3 y Artículo 16 numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Patio externo de la vivienda donde realizan envasado y sellado de agua y preparación envasado de refrescos de agua con deficiente limpieza y orden. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Operarios del área de envasado de refrescos de agua con ropa de calle, sin gorro y tapaboca. Contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 3, 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No está documentado el Manejo y calidad del agua empleada para los refrescos de agua Saborizada y no se tiene control del agua envasada en el patio externo.



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 y Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.

9. Se evidencia área de envasado de la planta de proceso compartida con sistema de filtración, en patio externo de la vivienda compartido con lavadero envasado y sellado de agua y preparación y envasado de refrescos de agua. Contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 en concordancia con el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Los recipientes empleados para basuras no están identificados, sin tapa se evidencia acumulación de plásticos y cartón reciclado en área de almacenamiento de producto terminado. Contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 6 en concordancia con el Artículo 26 numeral 2 y el Artículo 9 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Deficiente limpieza de tanque de preparación de mezcla para los refrescos de agua, bomba dosificadora de cloro y tuberías adyacente y cartuchos de los filtros micropulidores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Lavamanos de accionamiento manual y no tienen sistema para secado de manos contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia un sitio para lavabotas en la planta, pero este no se encontraba en uso. Contrariando lo establecido en Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia válvulas de paso a tanque de envasado de agua en material no sanitarios (aleación metálica), tanque en plástico de segundo uso para preparación y envasado de los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1, 3, 4, 9 y 12 en concordancia con el Artículo 17 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No aportan certificado de calidad de las válvulas de paso a tanques de envasado, de los tanques plásticos de preparación y envasado de los refrescos de agua saborizada que declare que es apto para contacto con el alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del Artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Se evidencian amarres con bolsa plástica en varios trayectos de la tubería del sistema de tratamiento. Contrariando lo establecido en Artículo 9 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No aportan ficha técnica de material de empaque que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 683 de 2012, contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No tienen documentado el plan de muestreo, contrariando lo establecido el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
19. El establecimiento no cuenta de mantenimiento de equipos y calibración de equipos, no cuentan con registros de calibración de la gramera empleada para pesar los insumos de los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

III. Empacar y rotular el producto identificado como "REFRESCOS DE AGUA — MARCA TAN RICO PREMIUM — BOLSA DE POLIPROPILENO NO DECLARAN CONTENIDO NETO", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos establecido en la Resolución 5109 de 2005, especialmente porque:

1. No declara el nombre del producto. Contrariando lo estipulado en el Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. La lista de ingredientes no esta declarada en orden decreciente. Contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara el contenido neto. Contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara el nombre y dirección del fabricante. Incumpliendo lo estipulado en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No declara las instrucciones del uso del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005
6. No declara el nombre específico del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013:

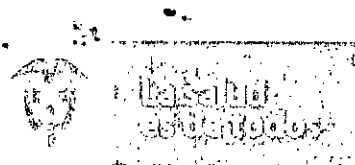
Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1, 1.3; Numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.6; Numeral 3 sub numeral 3.1; Numeral 5 sub numeral 5.1, ; Numeral 6 sub numeral 6.3; Artículo 9 numeral 1, 2, 3, 4, 6, 9, 11 y 12; Artículo 14 numeral 3, 5 y 6 4; Artículo 16 numeral 2, 3, 6 y 7; Artículo 17 numeral 1, 2 3; Artículo 18 numeral 1; Artículo 19 numeral 1, 2 y 3; Artículo 20 numeral 6; Artículo 22 numeral 2, 3; Artículo 25; Artículo 26 numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 28 numeral 3 y 4 y 5; Artículo 37

Resolución 5109 de 2005: Artículo 5 numerales 5.1 sub numeral 5.1.1; numeral 5.2 sub numerales 5.2.1 literales, b) ; sub numeral 5.2.3 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 ; numeral 5.4 sub numeral 5.4.1, numeral 5.7, Numeral 5.8

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, en calidad de propietario de un establecimiento dedicado al procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos de agua saborizada para consumo humano, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra del señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, en calidad de propietario de un establecimiento dedicado al procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

de agua saborizada para consumo humano, presuntamente por infringir las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al

- I. Procesar, envasar, rotular y disponer para el consumo humano el producto "refresco de agua saborizada bajo la marca Tan Rico" sin contar con el Registro Sanitario, constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015), en concordancia con el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Procesar, envasar y disponer para el consumo el producto agua potable tratada y refrescos de agua saborizada para consumo humano, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a la Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. Se evidencia que el patio externo de la vivienda se ubica un lavadero y se comparte con área para envasado y sellado del producto "agua", así como se realiza la preparación y envasado de refrescos de agua. Contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia material en desuso en alrededores del patio de la vivienda donde envasan los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Tanques en material plástico de segundo uso con deficiente limpieza para preparación y envasado de refrescos de agua. Contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia en la sala de la vivienda y en el pasillo de la cocina hacia el patio almacenamiento de agua envasada, refrescos de agua y una estantería plástica con insumos para la preparación de los refrescos de agua saborizada. contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del Artículo 16 y numerales 3 y 4 del Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No cuentan con registros de proceso y estandarización de los insumos empleados en la preparación de los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 3 y Artículo 16 numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Patio externo de la vivienda donde realizan envasado y sellado de agua y preparación envasado de refrescos de agua con deficiente limpieza y orden. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Operarios del área de envasado de refrescos de agua con ropa de calle, sin gorro y tapaboca. Contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 3, 5 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No está documentado el Manejo y calidad del agua empleada para los refrescos de agua Saborizada y no se tiene control del agua envasada en el patio externo. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 y Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. Se evidencia área de envasado de la planta de proceso compartida con sistema de filtración, en patio externo de la vivienda compartido con lavadero envasado y sellado de

Página 17

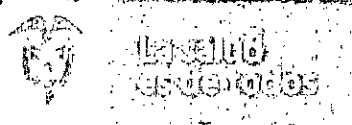


AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

agua y preparación y envasado de refrescos de agua. Contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 en concordancia con el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.

10. Los recipientes empleados para basuras no están identificados, sin tapa se evidencia acumulación de plásticos y cartón reciclado en área de almacenamiento de producto terminado. Contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 6 en concordancia con el Artículo 26 numeral 2 y el Artículo 9 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Deficiente limpieza de tanque de preparación de mezcla para los refrescos de agua, bomba dosificadora de cloro y tuberías adyacente y cartuchos de los filtros micropulidores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Lavamanos de accionamiento manual y no tienen sistema para secado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia un sitio para lavabotas en la planta, pero este no se encontraba en uso. Contrariando lo establecido en Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia válvulas de paso a tanque de envasado de agua en material no sanitarios (aleación metálica), tanque en plástico de segundo uso para preparación y envasado de los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1, 3, 4, 9 y 12 en concordancia con el Artículo 17 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No aportan certificado de calidad de las válvulas de paso a tanques de envasado, de los tanques plásticos de preparación y envasado de los refrescos de agua saborizada que declare que es apto para contacto con el alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del Artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
16. Se evidencian amarres con bolsa plástica en varios trayectos de la tubería del sistema de tratamiento. Contrariando lo establecido en Artículo 9 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No aportan ficha técnica de material de empaque que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 683 de 2012, contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No tienen documentado el plan de muestreo, contrariando lo establecido el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
19. El establecimiento no cuenta de mantenimiento de equipos y calibración de equipos, no cuentan con registros de calibración de la gramera empleada para pesar los insumos de los refrescos de agua saborizada. Contrariando lo establecido en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013,

III. Empacar y rotular el producto identificado como "REFRESCOS DE AGUA — MARCA TAN RICO PREMIUM — BOLSA DE POLIPROPILENO NO DECLARAN CONTENIDO NETO", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos establecido en la Resolución 5109 de 2005, especialmente porque:



AUTO No. 2019010227 DE 26 de Agosto de 2019
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605115

1. No declara el nombre del producto. Contrariando lo estipulado en el Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. La lista de ingredientes no está declarada en orden decreciente. Contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal b) de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara el contenido neto. Contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara el nombre y dirección del fabricante. Incumpliendo lo estipulado en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No declara las instrucciones del uso del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005
6. No declara el nombre específico del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente al señor JAIRO ALONSO ESCOBAR RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 15529497, en calidad de propietario de un establecimiento dedicado al procesamiento y envasado agua potable tratada y refrescos de agua saborizada para consumo humano y/o 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, 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

M. Margarita Jaramillo P
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mfonsecal

Revisó: María Camila Escobar O. - *mca*

In Imo

Alm