



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000503 De 4 de Septiembre de 2020

La Coordinadora 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:	2020007266
PROCESO SANCIONATORIO:	201607122
EN CONTRA DE:	LARY AMILKAR LEAL PINZON – AGUAS LA SERRANIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25 DE JUNIO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020007266 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **11 SET. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (15) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020007266, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607122

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

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



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"

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. 201607122 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN identificado con cédula de ciudadanía No. 1 010 192 665, propietario del establecimiento de comercio denominado AGUAS LA SERRANÍA teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

- Mediante oficio 708-1234-17 radicado bajo el No. 17124504 de 20 de noviembre de 2017, 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 denominado AGUAS LA SERRANÍA, propiedad del señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1)
- Dentro de la documentación remitida se aprecia el acta del 16 de noviembre de 2017, contentiva de las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AGUAS LA SERRANÍA de propiedad del señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, identificado con cédula de ciudadanía No. 1 010 192.665, en donde se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 en la elaboración de agua potable tratada, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 3 al 6 del expediente administrativo.
- De igual forma, durante el desarrollo de la visita del 16 de noviembre de 2017, se realizó el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos envasados al producto "AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA MARCA AGUA LA SERRANÍA EN PRESENTACIÓN COMERCIAL POR 350 ML", (Folio 7 a 9- etiqueta folio 10) en el cual se evidenció presuntos incumplimientos a la normatividad sanitaria establecida en la Resolución 5109 de 2005, así:

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	0	Declara Registro Sanitario RSAK1912412 en el cual no se encuentra amparado
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	0	Declara Registro Sanitario RSAK1912412 en el cual no se encuentra amparado
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 razón social y dirección del importador.	0	Se declara una razón social que no existe y que no se encuentra amparada como Titular o Fabricante del Registro Sanitario RSAK1912412
5.8	NÚMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA de acuerdo a lo ILS establecido en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen sustituyan o adicionen.	0	Emplean Registro Sanitario RSAK1912412 en el cual no se encuentra amparado

Página 1

Oficina Principal:
Administrativa

www.invima.gov.co

invima



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"

4. En virtud de los hallazgos encontrados durante la diligencia realizada el 16 de noviembre de 2017, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar las medidas sanitarias de seguridad consistentes en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN AGUA POTABLE TRATADA" y "DESTRUCCIÓN DE 20 PACAS POR 35 UNIDADES DE 350 ML MARCA AGUA LA SERRANÍA LOTE 005YFV251217" (Folio 11 al 14 - Anexo de destrucción folio 15 a 16), al evidenciar la siguiente situación sanitaria

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

El establecimiento se encuentra incumpliendo los siguientes aspectos descritos en la Resolución 2674 de 2013:

1. El área destinada para la producción de agua potable tratada está compartida con vivienda del propietario (Ítem 1.6* Acta IVC-INS-FM008), (Artículo 6 numeral 2.6)
 2. Todas las actividades de producción se realizan en una misma área (Ítem 1.4 Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 6 numerales 2.2 - 2.3)
 3. No aportan procedimientos programa, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua (Ítem 2.1.1 Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 26 numeral 4)
 4. No garantizan potabilidad del agua utilizada en la planta (Ítem 2.1.2* Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 6 numeral 3.2)
 5. No aportan procedimientos para limpieza y desinfección de los equipos, áreas, superficies manipuladores; no se llevan registros de actividades de limpieza y desinfección; no se tienen definidos productos y concentraciones de sustancias empleadas (Ítem 2.5.1 - 2.5.2* Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 26, numerales (sic) 1)
 6. No cuentan en instalaciones sanitarias vestidores, lockers, lavamanos, filtro sanitario y avisos alusivos (Ítem 2.6.1* - 2.6.2 - 2.6.3* - 2.6.4 Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 6 numerales 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4) (Artículo 20 numeral 6)
 7. No aportan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos de manipuladores (Ítem 3.1.1 Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 11)
 8. No aportan Plan de Capacitación de Personal Manipulador, avisos alusivos a buenas prácticas higiénicas (Ítem 3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3*) (Artículo 13 numeral 1, párrafo 1)
 9. No aportan procedimientos escritos para control de calidad de materias primas, insumos (Ítem 5.1.1 - 5.1.3 Acta IVC-INS-FM008) (Artículos 16, 21)
 10. No aportan registros y no realizan controles de proceso, la planta no cuenta con las áreas y secciones requeridas (Ítem 5.3.3* - 5.3.7) (Artículo 18 numerales 4.5, Artículo 20 numeral 1)
 11. El envasado del producto terminado se realiza en una sola área compartida con las demás actividades. No cumplen con rotulado general de alimentos (Ítem 5.4.1* - 5.4.2 Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 19 numeral 1)
 12. No aportan manuales, catálogos, guías sobre equipos, procedimientos para elaboración de producto terminado, fichas técnicas de materias primas, insumos. No cuentan con Planes de Muestreo y los Procesos no se encuentran bajo responsabilidad de profesional o técnico (Ítem 6.1.1 - 6.1.2 - 6.1.3* - 6.1.4 Acta IVC-INS-FM008) (Artículo 22 numerales 2-3, Artículo 24)
 13. No tienen acceso a servicios de laboratorio externo (Artículo 23)
 14. No cuentan con Registro Sanitario, incumpliendo lo establecido en la Resolución 3168/2015 Artículo 1"
5. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria entre los que



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

se encuentran los Inicios y Traslados, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social (Folios 20 a 23).

6. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad en el Diario Oficial No. 51355. (Folios 24 al 26)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201607122 se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), durante el periodo que permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue modificada mediante Resolución No. 844 del 26 de mayo del 2020.

Es importante resaltar que según lo establecido en el artículo 6º del Decreto Legislativo Número 491 de 2020, durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la Ley que regule la materia

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad.

De conformidad con lo establecido en el numeral 3 del Artículo 4, numeral 6 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 con lo estipulado en las Resoluciones 2674 del 2013 y 3168 de 2015, así como la Ley 1437 de 2011

Al respecto, conviene 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.

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

()"

Página 3

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co





La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

Así mismo, a través del Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableciendo su estructura en el Artículo 8, de la cual hace parte la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y cuyas funciones se encuentran previstas en el Artículo 24, de las cuales se destacan 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

(...)"

Por su parte, la Resolución 2674 del 2013, "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece los requisitos sanitarios y aquéllos pertinentes para la notificación, permiso o registro de alimentos, que deben cumplir quienes desarrollen las actividades que las hace sujetos, así:

"(..)

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

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, almace-



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

miento, 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 Cárnico Comestibles y Derivados Cárnico Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1560 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 expendi 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 éste, 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.

(...)

2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

(...)

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3 Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

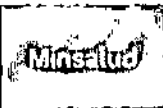
2.6 Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

3 ABASTECIMIENTO DE AGUA.

Página 5



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

(.)

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

(.)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1 Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 5 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres

(..)

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

6.4 En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción

(...)

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

(...)

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

Parágrafo 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.

(..)

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envaso y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la

Página 6



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan

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.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previo a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes

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 peligros de contaminación para los alimentos.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos

(...)

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

()

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas ($> 60^{\circ}\text{C}$) o bajas no mayores de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ según sea el caso

(...)



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

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.

(...)

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 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:

(...)

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales o 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 pueden afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

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

(...)

Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya

(...)

Artículo 24. Obligación de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos

(...)

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, empaque, 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.

(...)

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 físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos

(...)

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA <Artículo modificado por el Artículo 1 de la Resolución 3158 de 2015. El nuevo texto es el siguiente> Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA) expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario

Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA

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



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

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

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores o importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el Invima definirá los procedimientos correspondientes.

(...)

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 de 2005, 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, señalando, entre otros, los siguientes requisitos:

(...)

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:

5.4. 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

(...)

5.8 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.

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, "por la cual se estableció la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

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

Página 10



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

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 del 2011 establece el trámite a surtir.

"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 modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entro en vigencia el 25 de noviembre de 2019, en el que se establece:

"Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El Artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencien una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso sólo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

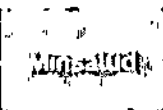
La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación,
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes,
- 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."

Página 11



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

Ahora bien, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AGUAS LA SERRANÍA, ubicado en la calle 13 No. 04-42 de del municipio de Arenal (Bolívar), de propiedad del señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.010.192.665, se desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo humano, 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 categoría 3.1, subcategoría 3.1.1 AGUA POTABLE TRATADA.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.010.192.665, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, a:

- I. Procesar, envasar y rotular el producto Agua Potable Tratada Envasada marca AGUA LA SERRANIA en presentación comercial por 350 ml, sin contar con registro sanitario, toda vez que declara RSAK*912412 el cual no lo autoriza ni como titular ni fabricante del producto, lo que involucra un alimento fraudulento, contrariando lo establecido en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Procesar y envasar los productos "Agua Potable Tratada para el consumo humano", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 16 de noviembre de 2017, especialmente porque
 1. El área destinada para la producción de agua potable tratada está compartida con la vivienda del propietario incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Todas las actividades de producción se realizan en una misma área, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2. y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. El establecimiento no aporta procedimientos, programa, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No se garantiza potabilidad del agua utilizada en la planta, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. El establecimiento no aporta procedimientos para limpieza y desinfección de los equipos, áreas, superficies manipuladoras, no lleva registros de actividades de limpieza y desinfección; incumpliendo lo estipulado en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. El establecimiento no cuenta con instalaciones sanitarias, vestieres, lockers y lavamanos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. El establecimiento no cuenta con lavamanos ni avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 y 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 12



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

8. El establecimiento no cuenta con certificados médicos en donde conste la aptitud de los manipuladores para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El establecimiento no cuenta con un plan de Capacitación de Personal Manipulador ni cuentan con avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No aporta procedimientos escritos para control de calidad de materias primas, insumos, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 16 en concordancia con el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La planta no cuenta con registros ni controles del proceso, ni tiene las áreas o secciones requeridas para el procesamiento del agua, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 18 numeral 4 y 5 en concordancia con el Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El envasado del producto terminado se realiza en una sola área compartida con las demás actividades, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. La planta no cuenta con manuales, catálogos, guías sobre equipos, procedimientos para elaboración de producto terminado, fichas técnicas de materias primas, insumos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
14. La planta no cuenta con planes de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no cuenta con los servicios de un profesional idóneo, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con filtro sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No tienen acceso a servicios de laboratorio externo, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Envasar y rotular el producto "AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA MARCA AGUA LA SERRANÍA EN PRESENTACIÓN COMERCIAL POR 350 ML" infringiendo las disposiciones sanitarias relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos para consumo humano, presuntamente por cuanto:

1. Se declara una razón social que no existe y que no se encuentra amparada como Titular o Fabricante del Registro Sanitario RSAK1912412, incumpliendo lo previsto En el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- **De la Resolución 2674 del 2013:** Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2, 2.3, 2.6, numeral 3 sub numeral 3.1 numeral 6 sub numerales 6.1, 6.3 y 6.4, Artículo 11 numeral 1, Artículo 13 párrafo 1, Artículo 16, Artículo 18 numerales 4 y 5 Artículo 19 numeral

Página 13



La salud
es de todos

Ministerio

AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

1, Artículo 20 numerales 1 y 6, Artículo 21, Artículo 22 numerales 2 y 3, Artículo 23
Artículo 24 Artículo 26 numerales 1 y 4, Artículo 37

- **De la Resolución 5109 de 2005:** Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 y numeral 5.8

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.010.192.665, propietario del establecimiento de comercio denominado AGUAS LA SERRANÍA, de acuerdo con la parte motiva y considerativa del presente auto

ARTÍCULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra el señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.010.192.665, propietario del establecimiento de comercio denominado AGUAMIA; por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al

- I. Procesar, envasar y rotular el producto Agua Potable Tratada Envasada marca AGUA LA SERRANIA en presentación comercial por 350 ml, sin contar con registro sanitario, toda vez que declara RSAK1912412 el cual no lo autoriza ni como titular ni fabricante del producto, **lo que involucra un alimento fraudulento**, contrariando lo establecido en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005
- II. Procesar y envasar los productos "Agua Potable Tratada para el consumo humano", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, tras las verificaciones realizadas en la visita del 16 de noviembre de 2017, especialmente porque:
 1. El área destinada para la producción de agua potable tratada está compartida con la vivienda del propietario, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Todas las actividades de producción se realizan en una misma área, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.2, y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. El establecimiento no aporta procedimientos, programa, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No se garantiza potabilidad del agua utilizada en la planta, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013
 5. El establecimiento no aporta procedimientos para limpieza y desinfección de los equipos, áreas, superficies manipuladoras, no lleva registros de actividades de limpieza y desinfección; incumpliendo lo estipulado en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. El establecimiento no cuenta con instalaciones sanitarias, vestieres, lockers y lavamanos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013



La salud
es de todos



AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

7. El establecimiento no cuenta con lavamanos ni avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 y 6.4 de la Resolución 2674 de 2013
8. El establecimiento no cuenta con certificados médicos en donde conste la aptitud de los manipuladores para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013
9. El establecimiento no cuenta con un plan de Capacitación de Personal Manipulador ni cuentan con avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013
10. No aporta procedimientos escritos para control de calidad de materias primas, insumos, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 16 en concordancia con el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013
11. La planta no cuenta con registros ni controles del proceso, ni tiene las áreas o secciones requeridas para el procesamiento del agua, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 18 numeral 4 y 5 en concordancia con el Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013
12. El envasado del producto terminado se realiza en una sola área compartida con las demás actividades contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. La planta no cuenta con manuales, catálogos, guías sobre equipos, procedimientos para elaboración de producto terminado, fichas técnicas de materias primas, insumos, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013
14. La planta no cuenta con planes de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013
15. El establecimiento no cuenta con los servicios de un profesional idóneo incumpliendo lo estipulado en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013
16. El establecimiento no cuenta con filtro sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013
17. No tienen acceso a servicios de laboratorio externo incumpliendo lo estipulado en el Artículo 23 de la Resolución 2674 de 2013

II. Envasar y rotular el producto "AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA MARCA AGUA LA SERRANÍA EN PRESENTACIÓN COMERCIAL POR 350 ML", infringiendo las disposiciones sanitarias relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos para consumo humano, presuntamente por cuanto:

1. Se declara una razón social que no existe y que no se encuentra amparada como Titular o Fabricante del Registro Sanitario RSAK1912412, incumpliendo lo previsto En el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos el presente Auto al señor LARY AMILKAR LEAL PINZÓN, identificado con cédula de ciudadanía No. 1 010 192 665, propietario del establecimiento de comercio denominado AGUAS LA SERRANÍA y/o apoderado, de

Página 15



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020007266

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201607122"**

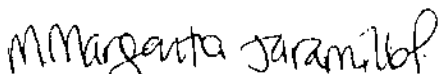
conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020, y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020. La notificación o comunicación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los Artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 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, aorte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Paula A. Rodríguez
Revisó: Maria Camila Escobar O