



La salud  
es de todos

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000513 De 17 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:

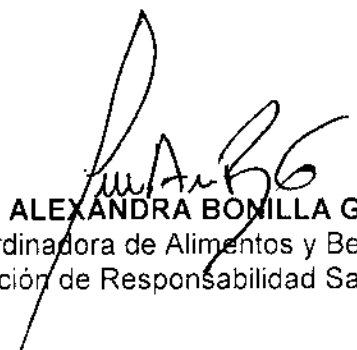
|                            |                                                                           |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| AUTO DE INICIO Y TRASLADO: | 2020007261                                                                |
| PROCESO SANCIONATORIO:     | 201607125                                                                 |
| EN CONTRA DE:              | OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS                                               |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:       | 25 DE JUNIO DE 2020                                                       |
| FIRMADO POR:               | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria |

Contra el Auto No. 2020007261 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **18 SET 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://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 (8) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020007261, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607125.

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

Proyectó y digitó Juan Marín  
Grupo Alimentos

Oficina Principal:  
Administrativo:

[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

in - ima



La salud  
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

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 en contra del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.098.609.135, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, teniendo en cuenta los siguientes:

#### ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 708-1219-17 radicado con el No 17122606 del 14 de noviembre de 2017, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2 del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, propiedad del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.098.609.135, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. A folios 3 al 14 del expediente se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fabrica de Alimentos de fecha 08 de noviembre de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, de propiedad del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.098.609.135, donde una vez evidenciadas las irregularidades en lo que respecta a las condiciones higiénico-sanitarias del mismo, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. La situación sanitaria evidenciada fue la siguiente:

" (...)

| ASPECTOS A VERIFICAR |                                                                                                                                                                                                                                                       | CALIFICACION | OBSERVACIONES                                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1.1                | Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013).                     | 0            | No existe programa ni se llevan registros.                                                                        |
| 2.1.2*               | El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (numeral 3.1 del Artículo 6, Resolución 2674 de 2013)                                                                                      | 0            | No se evidencian análisis de cloro residual libre, ni análisis de laboratorio externo que demuestren potabilidad. |
| 2.3.1                | Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 2 Art. 26 Resolución 2674 de 2013.)                                                        | 0            | No existe programa y ni se llevan registros.                                                                      |
| 2.4.1                | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 3 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013). | 0            | No existe programa, no se llevan registros.                                                                       |
| 2.5.1                | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (Numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013).                   | 0            | No existe.                                                                                                        |
| 2.5.3                | Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (Numeral 1 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013).                                                 | 0            | No están definidos.                                                                                               |

Página 1



La salud  
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                                       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.6.4  | De ser requiendo la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (numeral 6 del Artículo20, Resolución 2674 de 2013)                                                                                             | 0 | No existe filtro sanitario.                                                           |
| 3.1.1  | Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (Artículo11, Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                           | 0 | No se realiza.                                                                        |
| 3.2.1  | Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo1 - Artículo13, Resolución 2674 de 2013). | 0 | No existe, no se llevan registros.                                                    |
| 5.1.1  | Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). (Artículo21, Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                                                                      | 0 | No existe.                                                                            |
| 5.1.3  | Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (Numeral 3 del Artículo16, Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                                                                                                                            | 0 | No realizan controles al agua de abastecimiento.                                      |
| 5.3.2* | Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), ph, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (Números 1 y 2 del Artículo18, Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                       | 0 | No realiza control de cloro residual al agua de abastecimiento ni producto terminado. |
| 5.4.3  | La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. (Números 2 y 3 de Artículo19, Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                                                                             | 0 | No se llevan registros de proceso de forma tal que no se garantiza su trazabilidad.   |
| 5.5.1  | Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. (numeral 1 del Artículo28, Resolución 2674 de 2013)                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0 | No se lleva.                                                                          |
| 5.5.5  | Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. (numeral 6 del Artículo28, Resolución 2670 de 2013)                                                | 0 | No cuentan con área identificada, no llevan registros.                                |
| 6.1.1  | Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. (Numeral 2 del Artículo22, Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                                                                                                             | 0 | No existen.                                                                           |
| 6.1.2  | Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc), y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. (Numeral 2 del Artículo16-numeral 1 del                                                                                                                               | 0 | No existen.                                                                           |

Página 2

Oficina Principal:  
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007261

25 de Junio de 2020

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

|        |                                                                                                                                                                                                                             |   |                                              |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|
|        | Artículo22. Resolución 2674 de 2013).                                                                                                                                                                                       |   |                                              |
| 6.1.3* | Se cuenta con planes de muestreo. (Numeral 3 del Artículo22. Resolución 2674 de 2013.)                                                                                                                                      | 0 | No existen.                                  |
| 6.1.4  | Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. durante el tiempo requerido para el proceso (Artículo24, Resolución 2674 de 2013.)                          | 0 | No cuentan con profesional o técnico idóneo. |
| 6.1.5  | Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo22 numeral 2- Artículo25, Resolución 2674 de 2013.) | 0 | No existen.                                  |
|        |                                                                                                                                                                                                                             |   |                                              |

3. En la misma fecha, es decir el 08 de noviembre de 2017, se diligenció el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "Agua Potable tratada por 360 ml marca gotitas de vida." (Folios 15 al 16), donde se evidenciaron incumplimientos a la Resolución 5109 así:

- 5.4 – La dirección reportada en el rótulo del producto no es la dirección del fabricante.

4. En virtud de la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, propiedad del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, funcionarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, procedieron aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESTRUCCIÓN DE 18 PACAS por 20 UNIDADES de 360ML DE AGUA POTABLE TRATADA MARCA "GOTITAS DE VIDA"**; tal y como consta en acta de fecha 08 de noviembre de 2017. (Folios 17 al 20 – Anexo de destrucción folio 21 a 22).
5. Posteriormente, mediante oficio 7301-0378-18 y radicado con el número 20183004856 del 31 de mayo de 2018, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en el establecimiento de comercio de propiedad del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, realizadas el 22 de mayo de 2018. (Folio 26)
6. En esta ocasión se allega Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 22 de noviembre de 2018 realizada en el establecimiento dedicado al tratamiento de agua potable, propiedad del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, cuyo objetivo era verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en la cual no se emite concepto sanitario, y se deja constancia que se realizó la venta del establecimiento, como se evidencia a folios 27 así:

**"DESARROLLO DE LA VISITA:**

Quien atiende la diligencia en el establecimiento de Agua Góticas de Vida el señor Olger Eduardo Laython Navas quien figura como Fabricante de Agua Potable Tratada en el establecimiento ubicado en la Carrera 8ª No 13-30 Barrio San Isidro, nos informa que actualmente se encuentra de administrador en el establecimiento Agua Góticas de Vida y que definitivamente en establecimiento que figuraba como propietario ya no funciona va gua realizó la venta del mismo, sin embargo nos manifiesta que en el lugar actualmente funciona un autoservicios como se pudo corroborar el llegar a la dirección citada anteriormente. Se retira el establecimiento del censo del Grupo de Trabajo Costa Caribe 2.

(...)"



La salud  
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"***

7. 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 se encuentran los Inicios y Traslados, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 30 al 37).
8. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 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. (Folios 38 al 43)

### **CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201607125, 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 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 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, y la Ley 1437 de 2011.

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

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



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

(...)

**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.

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", es necesario aplicar las siguientes disposiciones:

**"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. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

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.

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

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

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

**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:

(...)

**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.

(...)

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

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

(...)

**ARTÍCULO 13. PLAN DE CAPACITACIÓN.** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir.

El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

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

(...)



**AUTO No. 2020007261**  
**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos**  
**Proceso No. 201607125"**

**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.

(...)

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

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

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

(...)

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

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

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

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

(...)



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

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

(...)

**ARTÍCULO 24. OBLIGATORIEDAD 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 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 expendia 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:



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

1. *Limpieza y desinfección.* Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
  2. *Desechos sólidos.* Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
  3. *Control de plagas.* Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
  4. *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.
- (...)

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

1. *Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*
6. *El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

(...)"

De igual forma, la **Resolución 5109 de 2005** "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", preceptúa:

**ARTÍCULO 10. 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 20. 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

Página 9



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

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.

**ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES.** Para efectos del reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución, deberán tenerse en cuenta las siguientes definiciones:

**ROTULADO O ETIQUETADO:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**ROTULO O ETIQUETA:** Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

(...)

**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".

(...)"

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

"(...)

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

**ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

(...)

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el Artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

**"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio.** La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie 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 solo 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."

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que 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.

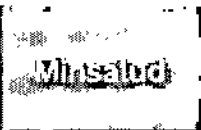
**Parágrafo.** Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

Ha de tenerse en cuenta, que el señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.098.609.135, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, desarrolla una actividad relacionada con el tratamiento de Agua Potable Tratada, actividad que involucra un alimento de riesgo alto 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.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**,



La salud  
es de todos



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

identificado con cédula de ciudadanía número 1.098.609.135, en calidad de propietario del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, presuntamente infringió la normatividad sanitaria, al:

- I. Procesar y envasar los productos "Agua Potable Tratada ", 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 8 de noviembre de 2017, especialmente porque:
  1. No existe programa y/o registros (físioquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, incumpliendo el Artículo26 numeral 4 y Artículo6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, tampoco se llevan los registros, incumpliendo el Artículo26 el numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  3. No existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros, incumpliendo el Artículo26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  4. No existe programa y procedimientos específicos de limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores, incumpliendo el Artículo26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  5. No están definidos los modos de preparación y concentración, empleo y periodicidad de los productos de limpieza y desinfección utilizados, incumpliendo el Artículo26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  6. La planta no cuenta con filtro sanitario, incumpliendo con el Artículo20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  7. Los manipuladores y operarios no cuentan con certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo el Artículo11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  8. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, ni se llevan registros, incumpliendo el Artículo13 de la Resolución 2674 de 2013.
  9. No existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo con el Artículo21 de la Resolución 2674 de 2013.
  10. No realizan controles o inspecciones al agua de abastecimiento, incumpliendo con el Artículo16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  11. No se realiza control cloro residual al agua de abastecimiento ni producto terminado, incumpliendo con el Artículo18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  12. No se llevan registros de proceso de forma tal que no se garantiza su trazabilidad, incumpliendo con el Artículo19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  13. No se lleva control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo el Artículo28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

14. No existe un área identificada para almacenar los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y defectos de fábrica causa de devolución y destino final, incumpliendo con el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No existen fichas técnicas de las materias primas e insumos, así como de productos terminados, incumpliendo con el Artículo 16 numeral 2 y Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No existen planes de muestreo, incumpliendo el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No existe profesional o técnico idóneo responsable del proceso de producción, incumpliendo con el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incumpliendo el Artículo 22 numeral 2 y Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Envasar Etiquetar y/o rotular el producto: "AGUA POTABLE TRATADA POR 360 ML Marca "Gotitas de vida", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:
  1. Declarar una dirección en el rótulo que no corresponde a la del fabricante, contraviniendo el Artículo 5, numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.

#### **NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

- **Resolución 5109 de 2005:** Artículo 5 numeral 5.4 subnumeral 5.4.1.
- **Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13; Artículo 16 numerales 2 y 3; Artículo 18 numerales 1 y 2; Artículo 19 numerales 2 y 3; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2 y 3; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4 y Artículo 28 Numerales 1 y 6.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

#### **RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.098.609.135, propietario del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** Formular y trasladar cargos en contra del señor **OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.098.609.135, propietario del establecimiento de comercio dedicado al tratamiento de agua potable, por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos especialmente, al:



**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

- I. Procesar y envasar los productos "Agua Potable Tratada ", 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 8 de noviembre de 2017, especialmente porque:
  1. No existe programa y/o registros (físioquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, incumpliendo el Artículo26 numeral 4 y Artículo6 numeral 3 sub numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, tampoco se llevan los registros, incumpliendo el Artículo26 el numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  3. No existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se llevan registros, incumpliendo el Artículo26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  4. No existe programa y procedimientos específicos de limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores, incumpliendo el Artículo26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  5. No están definidos los modos de preparación y concentración, empleo y periodicidad de los productos de limpieza y desinfección utilizados, incumpliendo el Artículo26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  6. La planta no cuenta con filtro sanitario, incumpliendo con el Artículo20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  7. Los manipuladores y operarios no cuentan con certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo el Artículo11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  8. No existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, ni se llevan registros, incumpliendo el Artículo13 de la Resolución 2674 de 2013.
  9. No existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo con el Artículo21 de la Resolución 2674 de 2013.
  10. No realizan controles o inspecciones al agua de abastecimiento, incumpliendo con el Artículo16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  11. No se realiza control cloro residual al agua de abastecimiento ni producto terminado, incumpliendo con el Artículo18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  12. No se llevan registros de proceso de forma tal que no se garantiza su trazabilidad, incumpliendo con el Artículo19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  13. No se lleva control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo el Artículo28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  14. No existe un área identificada para almacenar los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y defectos de fábrica causa de devolución y destino final, incumpliendo con el Artículo28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud  
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2020007261**

**25 de Junio de 2020**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607125"**

15. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  16. No existen fichas técnicas de las materias primas e insumos, así como de productos terminados, incumpliendo con el Artículo 16 numeral 2 y Artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  17. No existen planes de muestreo, incumpliendo el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
  18. No existe profesional o técnico idóneo responsable del proceso de producción, incumpliendo con el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
  19. No existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incumpliendo el Artículo 22 numeral 2 y Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Envasar Etiquetar y/o rotular el producto: "AGUA POTABLE TRATADA POR 360 ML Marca "Gotitas de vida", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, al:
- i. Declarar una dirección en el rótulo que no corresponde a la del fabricante, contraviniendo el Artículo 5, numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.

**ARTÍCULO TERCERO.-** Notificar por medios electrónicos del presente Auto al señor OLGER EDUARDO LAYTHON NAVAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.098.609.135, y/o apoderado, de 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 del 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, la presunta infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

**ARTÍCULO QUINTO.-** Contra el presente auto no procede recurso alguno.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

Proyectó: SMAA  
Revisó: María Camila Escobar O.

Página 15

Oficina Principal:  
Administrativo:

www.invia.gov.co

**invia**  
Instituto de Vigilancia de Alimentos, Bebidas y Productos