



La salud
es de todos

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000415 De 7 de Abril 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:

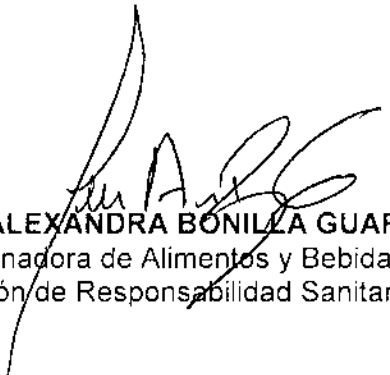
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020002728
PROCESO SANCIONATORIO:	201607745
EN CONTRA DE:	CESAR TULIO NORIEGA AGUADO – AGUA BRISAS DEL SAN JORGE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	24 DE MARZO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020002728 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **01 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 (8) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020002728, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607745.

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 M.
Grupo Alimentos

Oficina Principal,
Administrativo;

www.invima.gov.co

in ima



Colombia

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201607745

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 el proceso sancionatorio No. 201607745 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor César Tulio Noriega Aguado identificado con cédula de ciudadanía No. 10.883.602 en calidad de propietario del establecimiento Agua Brisas del San Jorge los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 708-0796-17, con radicado No. 17080529 de fecha 29 de julio de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor César Tulio Noriega Aguado, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 24 de julio de 2017, funcionarios del Invima, realizaron visita de control sanitario en las instalaciones del establecimiento Agua Brisas del San Jorge, de propiedad del señor César Tulio Noriega Aguado, donde al verificar las condiciones higiénico – sanitarias para el tratamiento y envasado de agua potable, observaron el presunto incumplimiento a las buenas prácticas de manufactura, dando lugar al concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 3 al 12).
3. En virtud de la situación sanitaria encontrada en desarrollo de la diligencia, el día 24 de julio de 2017 en las instalaciones establecimiento Agua Brisas del San Jorge, de propiedad del señor César Tulio Noriega Aguado, se hizo necesario aplicar CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (Folios 13 al 16). Decisión que se fundamentó en la siguiente:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

En el establecimiento antes mencionado se evidenciaron las siguientes situaciones sanitarias las cuales están en el acta de control de fecha 24 de julio del presente año:

No cuenta con separación de áreas entre envasado y tratamiento, sin embargo la puerta de entrada a esta área no tiene protección; solo disponen de espacio que comunica con área de tránsito. (numerales 2.1., 2.2, 2.3, y 2.7 del artículo 6, numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013).

No existen procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no cuentan con registros de laboratorio para agua de abastecimiento (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

No cuentan con registros de cloro residual para agua de abastecimiento, conforme a lo estipulado en la Resolución 2115 de 2007, (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

No Existen procedimientos sobre limpieza y desinfección, ni registros para equipos y utensilios, (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

El servicio sanitario no cuenta con dotación y sin lavamanos y no existe área dispuesta para vestier. (numeral 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante en área de envasado o cercano a esta. (numeral 6.3 del artículo 6, numeral 3 del artículo 18, numeral 4 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013.)

No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos y prácticas higiénicas; se encontraban en ropa de calle, calzado abierto. (numerales 2,4,5,6,9,12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013).

No existe plan de capacitación para año 2017, ni registros (artículo 13, Resolución 2674 de 2013)

Página 1



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728
(24 de Marzo de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745

No cuentan con registros ni equipo para medir cloro residual para control en proceso conforme a lo estipulado en la Resolución 2115 de 2007. (numeral 4 artículo 10, numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013)

Se evidencia fuga en el sistema de filtración (filtro de arena). (numeral 4 del artículo 10, numeral 12 del artículo 9 Resolución 2674 de 2013)

No se aporta registros de inspección para el material de envase. (numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)

No cuentan con registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua como materia prima. (numerales 1 y 5 del artículo 16 – numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)

El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. Se evidencia aseo deficiente en área de envasado, operarios sin dotación de uniforme, trabajando con calzado abierto (numeral 1,2,4,5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)

No cuenta un área exclusiva para almacenamiento, se observa producto terminado sin estibar y en el piso en área de envasado. (numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)

El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimentos, se evidencia aseo deficiente el área no es exclusiva para ese fin. (numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)

No declaran la leyenda "fabricado por", no declara nombre del producto y declara la palabra "saludable" en el rotulo conforme lo estipula la Resolución 5109 de 2005 artículo 4 numeral 1; artículo 5 numeral 5.1.1 y 5.4.1.

(...)

4. Durante la misma diligencia, los funcionarios del Invima procedieron a la evaluación del rotulado del producto "Agua pura- marca BRISAS DEL SAN JORGE" presentación bolsa de polietileno por 300 cm³ y con registro sanitario RSAU09I312, consignando en el protocolo obrante a folios 17 al 19, las siguientes observaciones:

"(...)

4.1. El rotulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.

OBSERVACIÓN: El rotulado del producto describe la impresión engañosa o susceptible la expresión: "natural y saludable"

(...)

5.1.1. NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o marca "registrada" siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.

OBSERVACION: No declara la verdadera naturaleza del alimento "agua potable tratada"

6. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005.

OBSERVACION: El nombre del producto no es denominado de acuerdo a lo establecido por la Resolución 12186 de 1991, artículo 13, Párrafo 1 (AGUA POTABLE TRATADA)

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No. 201607745

OBSERVACION: El nombre o razón social del fabricante no está expresado en el rotulo del empaque del producto.

Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.

OBSERVACION: No cumple con las leyendas específicas del producto; Resolución 12186 de 1991, artículo 13 parágrafo 1.

(...)"

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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 la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, 12186 de 1991 y la Ley 1437 de 2011.

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

(...)

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

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 el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, reestructuró el 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.

Página 3

Oficina Principal:
Administrativa:

www.invima.gov.co

invima



A. C. 2020-03-24

AUTO No. 2020002728
(24 de Marzo de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes."

La Resolución 2674 de 2013, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece lo siguiente:

"(...)

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

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

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

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

b) Al personal manipulador de alimentos.

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

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

(...)

ARTÍCULO 6º. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

(...)

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



La salud
es de todos

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745**

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.

(...)

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.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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

(...)

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

(...)

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

(...)

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas

Página 5



AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201607745

naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

PARÁGRAFO 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.*

(. .)

ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. *Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

(. .)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

(...)

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:*

(...)

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

(...)

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

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. *Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:*



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745**

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

(...)

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

(...)

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:

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 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 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



Alimentos

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201607745

equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

(...)

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

(...)

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:

(...)

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

(...)"

Así mismo, 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" indica:

"(...)

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

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano

Página 8



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745**

envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

(...)

ARTÍCULO 4o. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

(...)

ARTÍCULO 5o. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

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

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

(...)

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, la Resolución 12186 de 2011 "Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano" establece:

"(...)

ARTÍCULO 1o. AMBITO DE APLICACION. Las aguas potables tratadas que se obtengan, envasen, transporten y comercialicen en el territorio nacional con destino al consumo humano, deberán cumplir con las condiciones sanitarias que se fijan en la presente resolución.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728
(24 de Marzo de 2020)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745

ARTÍCULO 2o. Para efectos de la presente resolución, se entiende por agua potable tratada el elemento que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos físicos y químicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en esta resolución

(...)

ARTÍCULO 13. DEL ROTULADO DEL AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA. Los envases para el agua potable tratada deberán cumplir con las condiciones de rotulado exigidas en la Resolución No 8688 de 1979 y las disposiciones que la adicionen o modifiquen

PARAGRAFO 1. El producto deberá denominarse en el rotulado como: "AGUA POTABLE TRATADA" en forma destacada.

PARAGRAFO 2. El envase deberá llevar en un lugar visible en caracteres legibles, la siguiente leyenda "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y DESPUES DE ABIERTO CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE"; en los envases en presentaciones superiores a 10 Litros, la leyenda debe ser "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y DESPUES DE ABIERTO CONSUMASE EN UN TIEMPO NO MAYOR DE 15 DIAS"

(...)"

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 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:

"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), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No. 201607745

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo 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 César Tulio Noriega Aguado identificado con cédula de ciudadanía No. 10.883.602 en calidad de propietario del establecimiento Agua Brisas del San Jorge, desarrolla la actividad de procesamiento y envasado de agua potable tratada para consumo humano, lo cual involucra un alimento de alto riesgo en salud, de acuerdo con lo establecido en el grupo 3 categoría 3.1, sub categoría 3.1.1. del anexo de la Resolución 719 de 2015.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que César Tulio Noriega Aguado identificado con cédula de ciudadanía No. 10.883.602 en calidad de propietario del establecimiento Agua Brisas del San Jorge, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- i. Procesar y envasar agua potable tratada para consumo humano, sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
 1. No cuenta con separación de áreas entre envasado y tratamiento, solo disponen de un espacio que comunica con área de tránsito, contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3. del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 2. La puerta de entrada al área de envasado y tratamiento no tiene protección; contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013
 3. No existen procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no cuentan con registros de laboratorio para agua de abastecimiento, vulnerando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013
 4. No cuentan con registros de cloro residual para agua de abastecimiento, conforme a lo estipulado en la Resolución 2115 de 2007, contrariando lo previsto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013

Página 11



Oficina Principal:
Administrativa

www.invima.gov.co

invima



AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745**

5. No Existen procedimientos sobre limpieza y desinfección, vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013
 6. No cuentan con registros para equipos y utensilios, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013
 7. El servicio sanitario no cuenta con la dotación requerida, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.2 del artículo 6; Resolución 2674 de 2013
 8. No existe área dispuesta para vestier, contrariando lo establecido en el sub numeral 6 numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 9. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante en área de envasado o cercano a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 10. No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos y prácticas higiénicas; contrariando lo establecido en el artículo 13 parágrafo 1, Resolución 2674 de 2013.
 11. Los manipuladores de alimentos se encontraban en ropa de calle y calzado abierto, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013
 12. No cuentan con plan de capacitación para año 2017, ni registros de la realización de esta actividad. Vulnerando lo establecido en los artículos 12 y 13, Resolución 2674 de 2013
 13. No cuentan con registros ni equipo para medir cloro residual para control en proceso, contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013
 14. No se aporta registros de inspección para el material de envase. Vulnerando lo establecido en los numerales 1, 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013
 15. No cuentan con registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua como materia prima. Vulnerando lo establecido en los numerales 3 y 6 del artículo 16 y en el numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013
 16. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento, ya que se evidencia aseo deficiente en área de envasado, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013
 17. No cuenta un área exclusiva para almacenamiento, se observa producto terminado sin estibar y en el piso en área de envasado. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013
 18. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimentos, se evidencia aseo deficiente el área no es exclusiva para ese fin. Vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013
- II. Empacar y rotular el producto denominado Agua pura- marca BRISAS DEL SAN JORGE" presentación bolsa de polietileno por 300 cm3 y con registro sanitario RSAU09I312, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos específicamente por cuanto:
1. El rotulado del producto describe la impresión engañosa o susceptible, al contener la expresión: "natural y saludable", contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005
 2. El nombre del alimento, no declara o indica la verdadera naturaleza del alimento "agua potable tratada", contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5



La salud
es de todos

NORIEGA

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No. 201607745

de la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 12186 de 2011.

3. El rotulo del producto no declara el nombre o razón social del fabricante, vulnerando lo establecido en el numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 del artículo 5. Resolución 5109 de 2005
4. No declara las leyendas específicas exigidas para el producto "agua potable tratada", contrariando lo establecido en el artículo 13 párrafo 2 de la Resolución 12186 de 2011.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.2, 2.3; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2, 6.3; Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1; Artículo 12; Artículo 13 párrafo 1; Artículo 14 numerales 2, 9; Artículo 16 numerales 3 y 6, Artículo 17 numerales 1, 2 y 4; Artículo 18 numerales 1, 2; Artículo 19 numeral 1; Artículo 22 numeral 2; Artículo 26 numerales 1, 4; Artículo 28 numeral 4.

Resolución 5109 de 2005.

Artículo 4 numeral 1, Artículo 5 numeral 5.1 sub numeral 5.1.1; numeral 5.4 sub numeral 5.4.1

Resolución 12186 de 2011

Artículo 13 párrafos 1 y 2

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor César Tulio Noriega Aguado identificado con cédula de ciudadanía No. 10.883.602 en calidad de propietario del establecimiento Agua Brisas del San Jorge, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos en contra del señor César Tulio Noriega Aguado identificado con cédula de ciudadanía No. 10.883.602 en calidad de propietario del establecimiento Agua Brisas del San Jorge, por presuntamente transgredir la normatividad sanitaria al:

- I. Procesar y envasar agua potable tratada para consumo humano, sin garantizar el cumplimiento de los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente porque:
 1. No cuenta con separación de áreas entre envasado y tratamiento, solo disponen de un espacio que comunica con área de tránsito, contrariando lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3. del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 2. La puerta de entrada al área de envasado y tratamiento no tiene protección; contrariando lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013

Página 13



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745**

3. No existen procedimientos sobre manejo y calidad de agua, no cuentan con registros de laboratorio para agua de abastecimiento, vulnerando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013
 4. No cuentan con registros de cloro residual para agua de abastecimiento, conforme a lo estipulado en la Resolución 2115 de 2007, contrariando lo previsto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 5. No Existen procedimientos sobre limpieza y desinfección, vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013
 6. No cuentan con registros para equipos y utensilios, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013
 7. El servicio sanitario no cuenta con la dotación requerida, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.2 del artículo 6; Resolución 2674 de 2013
 8. No existe área dispuesta para vestier, contrariando lo establecido en el sub numeral 6 numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 9. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante en área de envasado o cercano a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013
 10. No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos y prácticas higiénicas; contrariando lo establecido en el artículo 13 párrafo 1, Resolución 2674 de 2013.
 11. Los manipuladores de alimentos se encontraban en ropa de calle y calzado abierto, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013
 12. No cuentan con plan de capacitación para año 2017, ni registros de la realización de esta actividad. Vulnerando lo establecido en los artículos 12 y 13, Resolución 2674 de 2013
 13. No cuentan con registros ni equipo para medir cloro residual para control en proceso, contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013
 14. No se aporta registros de inspección para el material de envase. Vulnerando lo establecido en los numerales 1, 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013
 15. No cuentan con registros de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua como materia prima. Vulnerando lo establecido en los numerales 3 y 6 del artículo 16 y en el numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013
 16. El proceso de fabricación del alimento no se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del alimento, ya que se evidencia aseo deficiente en área de envasado, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013
 17. No cuenta un área exclusiva para almacenamiento, se observa producto terminado sin estibar y en el piso en área de envasado. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013
 18. El envasado y/o empaque no se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimentos, se evidencia aseo deficiente el área no es exclusiva para ese fin. Vulnerando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013
- II. Empacar y rotular el producto denominado Agua pura- marca BRISAS DEL SAN JORGE" presentación bolsa de polietileno por 300 cm3 y con registro sanitario RSAU091312, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos específicamente por cuanto:

AUTO No. 2020002728

(24 de Marzo de 2020)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201607745**

1. El rotulado del producto describe la impresión engañosa o susceptible, al contener la expresión: "natural y saludable", contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005
2. El nombre del alimento, no declara o indica la verdadera naturaleza del alimento "agua potable tratada", contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 12186 de 2011.
3. El rotulo del producto no declara el nombre o razón social del fabricante, vulnerando lo establecido en el numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 del artículo 5. Resolución 5109 de 2005
4. No declara las leyendas específicas exigidas para el producto "agua potable tratada", contrariando lo establecido en el artículo 13 parágrafo 2 de la Resolución 12186 de 2011.

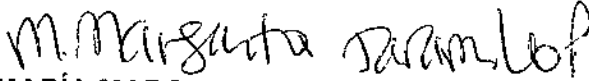
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor César Tulio Noriega Aguado identificado con cédula de ciudadanía No. 10.883.602 en calidad de propietario del establecimiento Agua Brisas del San Jorge y/o apoderado o autorizado, del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora Responsabilidad Sanitaria

Proyecto. FGarzón