



La salud  
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000027 De 16 de Marzo de 2021

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:

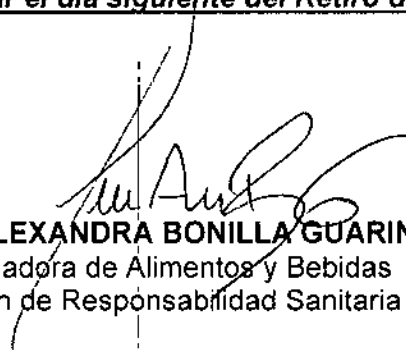
|                            |                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| AUTO DE INICIO Y TRASLADO: | 2021000466                                                                   |
| PROCESO SANCIONATORIO:     | 201607948                                                                    |
| EN CONTRA DE:              | ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID – PULPAS DE LOS RIOS                            |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:       | 28 DE ENERO DE 2021                                                          |
| FIRMADO POR:               | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA –<br>Directora de Responsabilidad Sanitaria |

Contra el Auto No. 2021000466 no procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 18 Marzo 2021, 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 (11) folios a doble cara copia íntegra el Auto No. 2021000466, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607948.

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: Juan Marin C



AUTO No. 2021000466

(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

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 ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID, identificado con cédula de ciudadanía No. 8.286.904, propietario del establecimiento PULPAS DE LOS RIOS, teniendo en cuenta los siguientes:

#### ANTECEDENTES

1. El día 18 de mayo de 2018 mediante oficio No. 7305-0694-18 radicado con el número 20183004380, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio PULPAS DE LOS RIOS, propiedad del señor ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID, identificado con cédula de ciudadanía No. 8.286.904, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1)
2. Del folio 7 al 18 del expediente, se encuentra Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos realizada el 11 de mayo de 2018 por funcionarios del Invima, en las instalaciones del establecimiento de comercio PULPAS DE LOS RIOS, propiedad del señor ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID, quienes al verificar las condiciones higiénico-sanitarias del mismo, procedieron a emitir concepto sanitario Desfavorable, al evidenciar presuntos incumplimientos a la Resolución 2674 del 2013.
3. De igual forma en visita del 11 de mayo de 2018, funcionarios del Invima llevaron a Cabo el Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados con relación al producto "Pulpa de Fruta por 450g Marca pulpa de los Rios", en donde se evidenciaron presuntos incumplimientos a las exigencias establecidas en la Resolución 5109 del 2005, así: (Folio 19 al 21 – Anexo etiqueta folio 22)

"(...)

#### REQUISITOS GENERALES

(...)

4.4 El producto declara 100 % natural y este contiene aditivos.

(...)

5.1.1. El nombre del producto no es declarado conforme a como fue otorgado en el registro sanitario.

(...)

5.3. No declara el contenido neto conforme a las unidades del sistema métrico internacional.

(...)

5.5.1. No declara lote

(...)

5.6. Declara fecha de vencimiento pre impresa en el empaque del producto.

(...)

5.2.3. No declara función tecnológica del ácido ascórbico.

(...)"

4. En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada el 11 de mayo de 2018, funcionarios de esta entidad, procedieron aplicar la medida sanitaria de seguridad consistentes en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL", al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 23 a 27):

"(...)

#### SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Una vez ubicada la dirección somos atendidos por el señor Alfonso Manuel Rios Baena en calidad de Administrador al cual se le presenta el oficio comisorio y se le explica el objetivo de

Página 1



**AUTO No. 2021000466**

**(28 de Enero de 2021)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

la visita, este nos acompaña en el recorrido por las instalaciones de la empresa, encontrando los siguientes incumplimientos a la normatividad sanitaria vigente en especial Res. 2674/2013, los cuales se relacionan a continuación.

1) Se observa abertura en pared sin protección al exterior, en zona donde se realiza el lavado de canastillas (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

2) La edificación no está construida en proceso secuencial, se cuenta con una sola puerta para el ingreso de materia prima, personal y salida de producto terminado, no se cuenta con una adecuada separación física de las diferentes áreas de la planta, no se observa señalización de áreas (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

3) No cuentan con área social para consumo de alimentos y descanso de operarios (numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

4) No cuentan con programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros, no se realiza control diario del cloro residual. No se llevan registros, no cuentan con tanque de almacenamiento de agua (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013), (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013), (numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

5) No cuentan con programa procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, no se llevan registros, se observan baldes plásticos como recipientes para los residuos sólidos los cuales no están bien ubicados e identificados, no cuentan con local destinado para el depósito temporal de residuos sólidos, no cuentan con los mecanismos para manejo y disposición de residuos peligrosos. (Numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013), (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013), (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013), (numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).

6) No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, no se presentan registros, se observan cucarachas cerca a congeladores de producto terminado. (Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013), (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

7) No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores, se observan áreas en desorden, con deficiencias en limpieza, objetos en desuso, deficiencias en limpieza en equipos de frío, no se cuentan con registros, no se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. Los productos no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave, estos se disponen debajo de una mesa en área de proceso, (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013), (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)

8) Se observan varios objetos en desuso en unidad sanitaria, no se evidencia papelera, no se cuenta con sistema para secado de manos. Se observa un único vestier, no se cuentan con casilleros, se evidencia ropa y calzado por fuera y objetos en desuso en este (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

9) Cuentan con tres pozuelos de doble propósito para lavado de utensilios y lavado de manos, estos son de accionamiento manual, no se cuenta con dotación para el lavado de manos. No cuentan con filtro sanitario ni sistema para limpieza y desinfección de calzado (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013). (Numerales 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).

10) No cuenta con control y reconocimiento médico a manipuladores, (artículo 11. Resolución 2674 de 2013)

11) Se observa mesa ubicada en pasillo cerca de cava donde se dispone utensilios de cocina



**AUTO No. 2021000466**  
**(28 de Enero de 2021)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos**  
**Proceso No. 201607948"**

para elaboración de bebidas y su consumo (numerales 11 y 13 del artículo 14 Resolución 2674 de 2013)

12) No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos (Artículo 1- artículo 13. Resolución 2674 de 2013)

13) Se observan algunos tramos de piso con grietas, se evidencian sifones con rejillas de espacios amplios, se observan paredes con humedad y en mal estado y deterioro en uniones piso-pared, techo con algunas grietas, se evidencia puertas, cortinas y ventanas con deficiencias en limpieza, se observan ventanas y puertas con vidrios sin protección ante ruptura. (Numerales 1.1, 1.2, 1.4, 2.1, 2.2, 3.1, 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)

14) Se observa despulpadora con soldaduras internas sin pulir. Los equipos no están ubicados en secuencia lógica del proceso, las áreas circundantes especialmente en ubicación de equipos de frío no permiten fácil inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección (artículo 9, Resolución 2674 de 2013). (Numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).

15) Se observan varios equipos de frío sin termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, no se cuentan con registros de temperatura (numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)

16) No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, las condiciones de recepción de materia prima facilitan condiciones de contaminación, ya que se realiza en área de tránsito donde se ubican equipos de frío, las materias primas e insumos no son inspeccionados ni sometidos a los controles de calidad, se evidencia almacenamiento de insumos (aditivos) en área de proceso (Artículo 21, Resolución 2674 de 2013), (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011), (numeral 3 del artículo 16 Resolución 2674 de 2013), (numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28. Resolución 2674 de 2013)

17) Se realiza almacenamiento de empaque en oficina. (Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)

18) Se observa envasadora en área de proceso, cabe aclarar que en el momento de la visita no se encontraban en labores de empaque. (Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)

19) Se observa almacenamiento de producto terminado con producto en proceso en cava y un equipo de frío. (Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)

20) No se presentan planes de muestreo. (Numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)

21) No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)

22) Se evidencia en área de lavado de canastillas, ubicación de estufa para realizar actividades de escaldado de fruta, no se cuenta con área de recibó y almacenamiento de materia prima y de despachos de producto terminado, no observa área para disposición y almacenamiento de canastillas sucias y limpias. (Numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)

(...)"

5. Es importante indicar que, 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 5°, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, hasta tanto



**AUTO No. 2021000466**  
**(28 de Enero de 2021)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos***  
***Proceso No. 201607948"***

permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 30 al 37)

6. Así mismo, 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 de su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad en el Diario Oficial No. 51355. (Folios 39 al 43)

### **CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

En primera medida, este Despacho precisa que en el marco normativo expedido en virtud de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, el Gobierno Nacional profirió el Decreto No. 491 del 28 de marzo de 2020 y disponiendo en su Artículo 6° que las autoridades administrativas incluidas el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, con ocasión del servicio y como consecuencia de la emergencia, podrá establecer de manera total o parcial la suspensión de términos en algunas o en todas las actuaciones, conforme al análisis que haga de cada una de sus actividades y/o procesos previa evaluación y justificación de la situación concreta.

Con base en lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, consecuente con las anteriores circunstancias, emitió la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del año en curso, con el fin de implementar, a su vez las medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19.

De manera, que en el proceso sancionatorio No. 201607948, procede la aplicación de la suspensión de términos legales ordenada en el Artículo 5°, de la referida Resolución. En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el Artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el párrafo primero del Artículo 1° de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020 del INVIMA, se recuerda que:

*"Párrafo primero: El cómputo de términos en los procesos y actuaciones administrativas se reanudará a partir del día hábil siguiente a la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. 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".*

Ahora bien, con el objetivo de dar continuidad al proceso sancionatorio, como consecuencia de la reanudación de términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria decretada a través de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, se tiene que, como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del ius puniendi del Estado responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico.

En ese orden, y 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

Página 4



AUTO No. 2021000466  
(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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

"(...)

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

**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, se tiene que la parte investigada presuntamente infringió la normatividad que se relaciona a continuación:

"(...)

**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:*



AUTO No. 2021000466  
(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

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

## **2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.**

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

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

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

(...)

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

## **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.

(...)

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

(...)

## **5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.**



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

(...)

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

## **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:

### **1. PISOS Y DRENAJES**

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

(...)

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

### **2. PAREDES**

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.





AUTO No. 2021000466  
(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

### 3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

### 4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

(...)

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

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

(...)

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

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

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

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

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

(...)



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

**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.

**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:

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

**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:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

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

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

(...)

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

(...)

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

**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



**AUTO No. 2021000466**  
**(28 de Enero de 2021)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos**  
**Proceso No. 201607948"**

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

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

(...)

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

**ARTÍCULO 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:

(...)

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

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

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.



AUTO No. 2021000466  
(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

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:

(...)

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

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

(...)

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

(...)

Por su parte la **Resolución 5109 del 2005**, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", 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 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.



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021000466

(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

(...)

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

(...)

4. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

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

(...)

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

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.

## 5.2. Lista de ingredientes

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

c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

## 5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

## 5.5. Identificación del lote

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

## 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

(...)

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

(...)"



AUTO No. 2021000466  
(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

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. (...)

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

"(...)

**Artículo 47º. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO.** Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

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

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

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

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



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2021000466**  
**(28 de Enero de 2021)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos**  
**Proceso No. 201607948"**

*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."*

Debe tenerse en cuenta, que el señor ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID, identificado con cedula de ciudadanía No. 8.286.904, propietario del establecimiento PULPAS DE LOS RIOS, realiza una actividad relacionada con la elaboración de pulpas de frutas, lo cual involucra un alimento de RIESGO MEDIO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 Grupo 4 Categoría 4.2 subcategoría 4.2.4.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID, identificado con cédula de ciudadanía No. 8.286.904, propietario del establecimiento PULPAS DE LOS RIOS, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Elaborar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "Pulpa de fruta congelada y refrigerada", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, establecidas en la reglamentación sanitaria descrita en la Resolución 2674 de 2013, de acuerdo a las verificaciones realizada en visita del 11 de mayo de 2018, al:

1. En el establecimiento se observó abertura en pared sin protección al exterior, en zona donde se realiza el lavado de canastillas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. La edificación no está construida en proceso secuencial, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. El establecimiento cuenta con una sola puerta para el ingreso de materia prima, personal y salida de producto terminado, no se cuenta con una adecuada separación física de las diferentes áreas de la planta, no se observa señalización de áreas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El establecimiento no cuenta con área social para consumo de alimentos y descanso de operarios, contrariando lo establecido en el Artículo 6, numeral 2 sub numeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
5. La planta no cuenta con programas, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros, no se realiza control diario del cloro residual y no se llevan registros, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El establecimiento no cuenta con tanque de almacenamiento de agua, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 14



***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"***

7. No cuenta con programas ni con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan registros. Adicionalmente, se observan baldes plásticos como recipientes para los residuos sólidos, los cuales no están bien ubicados e identificados. No cuenta con local destinado para el depósito temporal de residuos sólidos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.1, 5.2 y 5.3, y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con los mecanismos para manejo y disposición de residuos peligrosos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.5.
9. No existen programas ni procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se presentan registros, así mismo, se observan cucarachas cerca a congeladores de producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El establecimiento no cuenta con programas ni procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se observan áreas en desorden, con deficiencias en limpieza, objetos en desuso, deficiencias en limpieza en equipos de frío; tampoco cuentan con registros, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Los productos de limpieza no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave, estos se disponen debajo de una mesa en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Al momento de la visita se observaron varios objetos en desuso en unidad sanitaria, no se evidencia papelera, no se cuenta con sistema para secado de manos. Se observa un único vestier, no se cuentan con casilleros, se evidencia ropa y calzado por fuera y objetos en desuso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El establecimiento cuenta con tres pozuelos en donde se realiza el lavado de manos y el lavado de utensilios, de accionamiento manual y sin dotación para el lavado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no cuenta con filtro sanitario ni sistema para limpieza y desinfección de calzado, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con control ni con los certificados de reconocimiento médico a manipuladores, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Al momento de la visita se observó una mesa ubicada cerca de donde se disponen los utensilios de cocina para la elaboración de bebidas para consumo de trabajadores, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.





**AUTO No. 2021000466**  
**(28 de Enero de 2021)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos***  
***Proceso No. 201607948"***

18. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente sobre manipulación de alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se observan algunos tramos de piso con grietas, se evidencian sifones con rejillas de espacios amplios, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se observan paredes con humedad y en mal estado y deterioro en uniones piso-pared, techo con algunas grietas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.2 y numeral 3 sub numeral 3.1, de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidenciaron puertas, cortinas y ventanas con deficiencias en limpieza; también se observaron ventanas y puertas con vidrios sin protección ante ruptura, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.1 y 4.2 y numeral 5 sub numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se observa despulpadora con soldaduras internas sin pulir. Los equipos no están ubicados en secuencia lógica del proceso, las áreas circundantes especialmente en ubicación de equipos de frío, no permiten fácil inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 y 3 y el Artículo 10 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se observaron varios equipos de frío sin termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, no se cuentan con registros de temperatura, contrariando lo establecido en el Artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, las condiciones de recepción de materia prima facilitan condiciones de contaminación, ya que se realiza en área de tránsito donde se ubican equipos de frío, las materias primas e insumos no son inspeccionados ni sometidos a los controles de calidad, se evidencia almacenamiento de insumos (aditivos) en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 1, 3 6 y 7 y el Artículo 28 numeral 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
25. El almacenamiento de empaque se realiza en una oficina, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se observó envasadora en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se observa almacenamiento de producto terminado con producto en proceso en cava y un equipo de frío, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
28. El establecimiento no presenta planes de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Se evidencia en área de lavado de canastillas, ubicación de estufa para realizar actividades de escaldado de fruta, no se cuenta con área de recibo y almacenamiento de materia prima y de despachos de producto terminado, no observa área para



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021000466

(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

disposición y almacenamiento de canastillas sucias y limpias, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Etiquetar y/o rotular el producto "Pulpa de Fruta por 425g Marca pulpa de los Ríos", presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005, especialmente porque:

1. El producto declara 100 % natural y este contiene aditivos, contrariando lo establecido en el Artículo 4 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declara el nombre del producto tal y como fue otorgado en el registro sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara el contenido neto del producto, conforme a las unidades del sistema métrico internacional, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara el lote del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Declarar de forma pre impresa, la fecha de vencimiento del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.2 de la Resolución 5109 de 2005.
6. La etiqueta del producto no declara la función tecnológica del ácido ascórbico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal c de la Resolución 5109 de 2005.

### **NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

#### **Resolución 2674 del 2013**

Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.8; numeral 3 sub numeral 3.1, sub numeral 3.5; numeral 5 sub numeral 5.1, 5.2, 5.3 y 5.5; numeral 6 sub numeral 6.1, 6.2 y 6.3; Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.4; numeral 2 sub numeral 2.1, 2.2 y 2.3; numeral 3 subnumeral 3.1; numeral 4 sub numeral 4.1 y 4.2, numeral 5 subnumeral 5.1; Artículo 9 numeral 1 y 3; Artículo 10 numeral 1, 2 y 3; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13; Artículo 14 numeral 11; Artículo 16 numeral 1, 3, 6 y 7; Artículo 17 numeral 5; Artículo 18 numeral 1 y 2; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numeral 1 y 6; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numeral 3, 4 y 7.

#### **Resolución 5109 de 2005**

Artículo 4 numeral 4; Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal c; numeral 5.3 sub numeral 5.3.1; numeral 5.5 y sub numeral 5.5.1; numeral 5.6 sub numeral 5.6.2

En mérito de lo anterior, este Despacho,

### **RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.** - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID**, identificado con cédula de ciudadanía No. 8.286.904, propietario del establecimiento PULPAS DE LOS RIOS, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

Página 17



**ARTÍCULO SEGUNDO.** - Formular y trasladar cargos en contra del señor **ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID**, identificado con cédula de ciudadanía No. 8.286.904, propietario del establecimiento **PULPAS DE LOS RIOS**, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

1. Elaborar, empacar y disponer para el consumo humano, el producto "Pulpa de fruta congelada y refrigerada", sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, establecidas en la reglamentación sanitaria descrita en la Resolución 2674 de 2013, de acuerdo a las verificaciones realizada en visita del 11 de mayo de 2018, al:

1. En el establecimiento se observó abertura en pared sin protección al exterior, en zona donde se realiza el lavado de canastillas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. La edificación no está construida en proceso secuencial, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
3. El establecimiento cuenta con una sola puerta para el ingreso de materia prima, personal y salida de producto terminado, no se cuenta con una adecuada separación física de las diferentes áreas de la planta, no se observa señalización de áreas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El establecimiento no cuenta con área social para consumo de alimentos y descanso de operarios, contrariando lo establecido en el Artículo 6, numeral 2 sub numeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
5. La planta no cuenta con programas, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros, no se realiza control diario del cloro residual y no se llevan registros, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.1 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
6. El establecimiento no cuenta con tanque de almacenamiento de agua, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 3 sub numeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta con programas ni con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y no se llevan registros. Adicionalmente, se observan baldes plásticos como recipientes para los residuos sólidos, los cuales no están bien ubicados e identificados. No cuenta con local destinado para el depósito temporal de residuos sólidos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.1, 5.2 y 5.3, y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con los mecanismos para manejo y disposición de residuos peligrosos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numeral 5.5.
9. No existen programas ni procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se presentan registros, así mismo, se observan cucarachas cerca a congeladores de producto terminado, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El establecimiento no cuenta con programas ni procedimientos específicos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Se observan áreas en desorden, con deficiencias en limpieza, objetos



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

en desuso, deficiencias en limpieza en equipos de frío; tampoco cuentan con registros, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

11. No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Los productos de limpieza no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave, estos se disponen debajo de una mesa en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Al momento de la visita se observaron varios objetos en desuso en unidad sanitaria, no se evidencia papelería, no se cuenta con sistema para secado de manos. Se observa un único vestier, no se cuentan con casilleros, se evidencia ropa y calzado por fuera y objetos en desuso, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El establecimiento cuenta con tres pozuelos en donde se realiza el lavado de manos y el lavado de utensilios, de accionamiento manual y sin dotación para el lavado de manos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. El establecimiento no cuenta con filtro sanitario ni sistema para limpieza y desinfección de calzado, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con control ni con los certificados de reconocimiento médico a manipuladores, contrariando lo establecido en el Artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Al momento de la visita se observó una mesa ubicada cerca de donde se disponen los utensilios de cocina para la elaboración de bebidas para consumo de trabajadores, contrariando lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
18. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente sobre manipulación de alimentos, contrariando lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se observan algunos tramos de piso con grietas, se evidencian sifones con rejillas de espacios amplios, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se observan paredes con humedad y en mal estado y deterioro en uniones piso-pared, techo con algunas grietas, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1 y 2.2 y numeral 3 sub numeral 3.1, de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidenciaron puertas, cortinas y ventanas con deficiencias en limpieza; también se observaron ventanas y puertas con vidrios sin protección ante ruptura, contrariando lo establecido en el Artículo 7 numeral 4 sub numeral 4.1 y 4.2 y numeral 5 sub numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se observa despulpadora con soldaduras internas sin pulir. Los equipos no están ubicados en secuencia lógica del proceso, las áreas circundantes especialmente en ubicación de equipos de frío, no permiten fácil inspección, mantenimiento, limpieza y



AUTO No. 2021000466  
(28 de Enero de 2021)

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"***

desinfección, contrariando lo establecido en el Artículo 9 numeral 1 y 3 y el Artículo 10 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.

23. Se observaron varios equipos de frio sin termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, no se cuentan con registros de temperatura, contrariando lo establecido en el Artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, las condiciones de recepción de materia prima facilitan condiciones de contaminación, ya que se realiza en área de tránsito donde se ubican equipos de frio, las materias primas e insumos no son inspeccionados ni sometidos a los controles de calidad, se evidencia almacenamiento de insumos (aditivos) en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 1, 3 6 y 7 y el Artículo 28 numeral 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
25. El almacenamiento de empaque se realiza en una oficina, contrariando lo establecido en el Artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se observó envasadora en área de proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se observa almacenamiento de producto terminado con producto en proceso en cava y un equipo de frio, contrariando lo establecido en el Artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
28. El establecimiento no presenta planes de muestreo, contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No se realizan ni registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso, contrariando lo establecido en el Artículo 18 numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Se evidencia en área de lavado de canastillas, ubicación de estufa para realizar actividades de escaldado de fruta, no se cuenta con área de recibo y almacenamiento de materia prima y de despachos de producto terminado, no observa área para disposición y almacenamiento de canastillas sucias y limpias, contrariando lo establecido en el Artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Etiquetar y/o rotular el producto *"Pulpa de Fruta por 425g Marca pulpa de los Ríos"*, presuntamente sin cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005, especialmente porque:

1. El producto declara 100 % natural y este contiene aditivos, contrariando lo establecido en el Artículo 4 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declara el nombre del producto tal y como fue otorgado en el registro sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara el contenido neto del producto, conforme a las unidades del sistema métrico internacional, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 sub numeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara el lote del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.5 sub numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021000466

(28 de Enero de 2021)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607948"**

5. Declarar de forma pre impresa, la fecha de vencimiento del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.6 sub numeral 5.6.2 de la Resolución 5109 de 2005.
6. La etiqueta del producto no declara la función tecnológica del ácido ascórbico, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 literal c de la Resolución 5109 de 2005.

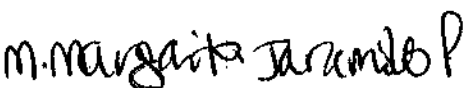
**ARTÍCULO TERCERO.** - Notificar por medios electrónicos la presente decisión al señor **ALFONSO SALVADOR RIOS MADRID**, identificado con cedula de ciudadanía No. 8.286.904, y/o a su apoderado, de conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación 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 comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes, de acuerdo al Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

Proyectó: María Camila Escobar O.  
Revisó: Alexandra Bonilla G.

Página 21