



La salud  
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001196 De 21 de Agosto de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

|                            |                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| AUTO DE INICIO Y TRASLADO: | AUTO No. 2019009479                                                          |
| PROCESO SANCIONATORIO      | Nro. 201605180                                                               |
| EN CONTRA DE:              | JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE – AGUA<br>TARCARA                             |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:       | 09 DE AGOSTO DE 2019                                                         |
| FIRMADO POR:               | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora<br>de Responsabilidad Sanitaria |

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 23 AGO 2019, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

**Contra el Auto No. 2019009479 NO procede recurso alguno.**

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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (9) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019009479 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605180.

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

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

Proyectó y Digitó: Diego Andres Rojas Molano



La salud  
es de todos

AUTO No. 2019009479

(09 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201605180**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, en calidad de propietario del establecimiento AGUA TARCARÁ teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio 712-1097-16 radicado bajo el No. 16114220 del 27 de octubre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento AGUA TARCARÁ, de propiedad del señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377 (folio 1).
2. El día 20 de octubre de 2016, funcionarios del INVIMA realizaron visita de Inspección Sanitaria a fábricas de alimentos en las instalaciones de establecimiento AGUA TARCARA, de propiedad del señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, ubicado en el municipio de Aguadas (Caldas). En la cual se observó la presunta comisión de irregularidades a la normativa sanitaria, por lo que se emitió concepto sanitario **DESFAVORABLE**. (Folios 3 a 8).

En el acta suscrita en desarrollo de la diligencia, se dejaron entre los componentes técnicos adicionales las siguientes observaciones:

- *Se realiza visita de inspección sanitaria en atención a resultados de laboratorio de salud pública según radicado Invima No 16089952 de fecha 2016/08/24; con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable, en especial la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con auto comisorio No 712-00930-16 al establecimiento INDUSTRIA PACOREÑA DE JUGOS; las funcionarias verificar (sic) que el establecimiento en mención ya no existe y que el mismo vendió sus equipos, utensilios e insumos al establecimiento PAREJA MARIQUE JULIAN ALBERTO – AGUA TARCARÁ, el cual se encuentra ubicado en la dirección Cl.7 No. 4-05 piso 1 de Aguadas Caldas, que por la dirección reportada en el acta de los resultados de laboratorio de la Dirección Territorial de Salud de caldas, y al establecer comunicación con el propietario de este establecimiento, se puede determinar que los productos objeto de los resultados rechazados, fueron fabricados en la planta de producción del establecimiento PAREJA MANRIQUE JULIAN ALBERTO- AGUA TARCARÁ.*

(...)

- *Durante la visita se verificaron las condiciones higiénicas sanitarias del proceso en las etapas de la fabricación del producto refresco de agua; realizando un recorrido por las diferentes áreas de la planta y verificando de manera detallada las condiciones de infraestructura y equipos, procedimientos y controles de los procesos, pudiendo evidenciar que el establecimiento tiene comunicación con vivienda, no cuenta con servicios sanitarios, ni vestier, no cuenta con planes ni registros de capacitación en prácticas higiénicas para el personal manipulador, no realiza ni registra los controles requeridos (tiempo de vida útil de la lámpara UV, el control de ozono, control del peso del conservante utilizado en el producto) en las etapas críticas del proceso para garantizar la inocuidad del producto y no cuenta con plan de muestreo. De acuerdo con lo anteriormente mencionado, se emite concepto sanitario desfavorable y se procede a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión total de trabajos o*

Página 1

Oficina Principal:  
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



INIMA

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

*de servicios de la actividad de fabricación o envasado de agua y refrescos de agua con sabores.*

*(...)"*

3. En la misma diligencia, los funcionarios procedieron a aplicar protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos a la etiqueta del producto AGUA TARCARA DE AGUADAS PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA, en las cuales se encontraron los siguientes incumplimientos (folios 9 a 10 vltos):

*"(...)"*

*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.*

*No se declara el nombre del alimento de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente: "Agua Potable Tratada" Resolución 12186 de 1991, Artículo 13, parágrafo 1.*

*5.3 CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).*

*No se declara el contenido neto del producto.*

*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*

*No se declara el nombre del alimento ni contenido neto.*

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

*No se declara la verdadera razón social del fabricante y la razón social y dirección declarada precedida de la expresión producida por.*

*5.5.1 IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.*

*No se declara lote del producto*

*5.8 NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.*

*El producto no cuenta con registro sanitario*

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

*No se declara el nombre del alimento de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente: "Agua Potable Tratada" Resolución 12186 de 1991, Artículo 13, parágrafo 1.*



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201605180**

4. Como consecuencia de lo anterior, los funcionarios del Invima procedieron a aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS DE LA ACTIVIDAD DE FABRICACIÓN Y/O ENVASADO DE AGUA Y REFRESCOS DE AGUA CON SABORES DEL ESTABLECIMIENTO PAREJA MANRIQUE JULIAN ALBERTO – AGUA TARCARA Y DECOMISO Y DESTRUCCIÓN DE 50 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE (BOLSAS) DEL PRODUCTO AGUA TARCARA DE AGUADAS**, de conformidad con la siguiente situación sanitaria (folios 11 a 12 vlto):

(...)

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA**

*Al llegar a la dirección objeto del auto comisorio se observa lo siguiente:*

*1 Se evidencia ventanas en puerta de ingreso y espacio entre piso y puerta de ingreso a la planta, sin protección. Puerta reja de acceso a patio posterior y vivienda sin protección. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numerales 5.1 y 5.2.*

*2 La planta comunica con vivienda por patio posterior las personas que habitan la vivienda deben pasar por las áreas de proceso para acceder a la vivienda. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 2.6.*

*3 El agua proviene del acueducto municipal pero no se presentan registros de control diario de cloro residual, ni se presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos periódicos para validar su potabilidad. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Numeral 3.1.*

*4 No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para limpieza y desinfección. No se presentan registros de inspección limpieza y desinfección. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 1.*

*5 La planta cuenta con Lavamanos de accionamiento manual sin implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y dotados. Incumple Resolución 2674 de 2013! Artículo 6 Numeral 6.3*

*6 La planta no cuenta con servicios sanitarios. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6.1*

*7 No se cuenta con filtro sanitario. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 20 Numeral 6.*

*8. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 11 Numeral 1.*

*9. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos y no se llevan registros. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 13.*

*10. Al momento de la visita no se evidencia proceso, ni personal manipulador, sin embargo, no se presenta programa ni registros de capacitación en prácticas higiénicas. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 13.*

*11. Se evidencia humedad y desprendimiento de pintura en secciones de las paredes del área de filtración del agua. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 7 Numeral 2.1.*

*12. Se evidencian tramos de tubería que no son fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 9 Numeral 12.*

Página 3



Oficina Principal:  
Administrativa

www.invima.gov.co

inima



**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

13. No se cuenta con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (control de la vida útil de la lámpara Uy y control de ozono). Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 10 Numeral 3.

14. No se presentan registros de inspección de material de empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 17 Números 2 y 4.

15. No se cuenta con área de almacenamiento de material de empaque, el mismo se almacena en área de proceso sin separación adecuada del piso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 17 Numeral 5.

16. Al momento de la visita no se evidencia proceso sin embargo, se observan tuberías con deficiente limpieza en su exterior y filtro con deficiente limpieza. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 96 Numeral 1.

17. No se realizan y registran el tiempo de vida útil de la lámpara Uy y el control de ozono. No se presentan registros del control del peso del conservante utilizado en el producto. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Números 1 y 2.

18. Al momento de la visita no se evidencia proceso sin embargo las operaciones de fabricación no están validadas para las condiciones del proceso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numeral 1.

19. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numeral 2, Artículo 19 Números 2 y 3.

20. El almacenamiento del producto terminado se realiza en área de proceso y empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 28 Numeral 3.

21. No se cuenta con plan de muestreo. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 22 Numeral 3.

22. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 24.

23. El producto AGUA TARCARÁ DE AGUADAS PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA, no se encuentra rotulado de acuerdo a la normatividad sanitaria (Resolución 5109 de 2005) según el anexo 1 de fecha 20/10/2016, no declara el nombre del alimento, no declara lote ni contenido neto, no declara la verdadera razón social del fabricante no cuenta con registro sanitario declara "REGISTRO INVIMA EN TRAMITE" y no declara las leyendas obligatorias de acuerdo al producto. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 37; Resolución 5109 de 2005 Capítulo II Artículo 5 Números 5.1.1, 5.3, 5.5.1, 1. 6 Resolución 12186 de 1991, Artículo 13, párrafo 1.

Como consecuencia de lo anterior, los funcionarios del INVIMA procedieron a ejecutar la medida sanitaria de seguridad consistente DESTRUCCIÓN DE 50 KILOS DE MATERIAL DE EMPAQUE (BOLSAS) DEL PRODUCTO AGUA TARCARA conforme a lo establecido en el formato anexo de destrucción (folios 13 a doble cara).

**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del



La salud  
es de todos

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

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

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

"(...)

**ARTICULO 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.

"(...)"

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:

**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*



**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

*ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:*

*ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:*

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;*
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;*
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;*
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.*

*ARTÍCULO 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**

*(...)*

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

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

*3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

**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.*

*6.3. 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:*



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019009479  
(09 de Agosto de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201605180**

**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.

(...)

**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 estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

**ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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

**ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

(...)

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

(...)

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





Tiempo

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

*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.*

*PARÁGRAFO 2o. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.*

*(...)*

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

*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.*

*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 o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.*

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

*2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la*



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

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

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

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

**PARÁGRAFO.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

**ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, 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



**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

*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.*

**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.*

**ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA.** *<Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expendá directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.*

*Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA:*

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

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

*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, dispone:*

**ARTÍCULO 10. OBJETO.** *La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.*



La salud  
es de todos

MINISTERIO DE SALUD

**AUTO No. 2019009479**

**(09 de Agosto de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201605180**

*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.*

*5.3. Contenido neto y peso escurrido*

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

*5.4. Nombre y dirección*

*5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".*

*5.5. 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.*

*5.8 Registro Sanitario*

*Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.*

*6. Requisitos Obligatorios Adicionales*

*6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.*

*6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.*

La Resolución 12186 de 1991, 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:



**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

"(...)

*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.*

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

"(...)"

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

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

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

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

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

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones:

**Ley 9° de 1979:**

*"Artículo 577°.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

- a) Amonestación;*
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
- c) Decomiso de productos;*
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

Ha de tenerse en cuenta, que el señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, en su calidad de propietario del establecimiento



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

AGUA TARCARA, desarrolla actividades de captación, tratamiento, envasado, rotulado y distribución de agua potable tratada y de fabricación, envase y empaque de refrescos de agua, lo cual involucra un alimento de RIESGO ALTO, para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, en su calidad de propietario del establecimiento AGUA TARCARA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Efectuar actividades de procesamiento, empaque y rotulado de los productos: AGUA POTABLE TRATADA marca TARCARA DE AGUADAS y REFRESCOS DE AGUA CON SABORES, considerados alimentos fraudulentos ya que no cuentan con registro sanitario, contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.
- II. Efectuar actividades de procesamiento, empaque, envase y rotulado de los productos: AGUA POTABLE TRATADA marca TARCARA DE AGUADAS y REFRESCOS DE AGUA CON SABORES sin observar los principios alusivos a las buenas prácticas de manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2005, por cuanto
  1. Se evidencian sin protección ventanas en puerta de ingreso, espacio entre piso y puerta de ingreso a la planta, así como puerta reja de acceso a patio posterior y vivienda. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013, Artículo 7 Numerales 5.1 y 5.2.
  2. La planta se comunica con vivienda por patio posterior, para el acceso a la vivienda se debe pasar por las áreas de proceso. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 2 subnumeral 2.6.
  3. El agua proviene del acueducto municipal pero no se presentan registros de control diario de cloro residual, ni se presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos periódicos para validar su potabilidad. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Numeral 3 subnumeral 3.1 y artículo 22 numeral 3.
  4. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para limpieza y desinfección. No se presentan registros. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 1.
  5. Cuenta con lavamanos de accionamiento manual, no posee equipos automáticos para el secado de manos ni tampoco se encuentran dotados de implementos necesarios. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6 subnumeral 6.3
  6. La planta no cuenta con servicios sanitarios. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6 subnumeral 6.1
  7. No se cuenta con filtro sanitario. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 20 Numeral 6.
  8. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 11 Numeral 1.

Página 13

Oficina Principal:  
Administrativa:

www.invima.gov.co

invima



**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

9. No se presenta programa ni registros de capacitación en prácticas higiénicas, no se presentan registros, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 13.
  10. Se evidencia humedad y desprendimiento de pintura en secciones de las paredes del área de filtración del agua. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 7 Numeral 2 subnumeral 2.1.
  11. Se evidencian tramos de tubería que no son fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 9 Numeral 12.
  12. No se cuenta con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (control de la vida útil de la lámpara UV y control de ozono). Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 10 Numeral 3.
  13. No se presentan registros de inspección de material de empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 17 Números 2 y 4.
  14. No se cuenta con área de almacenamiento de material de empaque, el mismo se almacena en área de proceso sin separación adecuada del piso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 17 Numeral 5.
  15. Se observan tuberías con deficiente limpieza en su exterior y filtro con deficiente limpieza. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 26 Numeral 1.
  16. No se realizan control ni se registra el tiempo de vida útil de la lámpara UV y control de ozono. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Números 1 y 2.
  17. Las operaciones de fabricación no están validadas para las condiciones del proceso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numeral 1.
  18. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numeral 2, Artículo 19 Números 2 y 3.
  19. El almacenamiento del producto terminado se realiza en área de proceso y empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 28 Numeral 3.
  20. No se cuenta con plan de muestreo. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 22 Numeral 3.
  21. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
- III. Empacar y rotular o etiquetar el producto AGUA TARCARA DE AGUADAS PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA, sin dar cumplimiento a lo establecido en la normativa alusiva al rotulado general de alimentos, por cuanto:
1. No se declara el nombre del alimento de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente: "Agua Potable Tratada". Contrariando lo dispuesto en el artículo 5



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

numeral 5.1, subnumeral 5.1.1 y el Artículo 13, parágrafo 1 de la Resolución 12186 de 1991.

2. No se declara el contenido neto del producto. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5, numeral 5.3, subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No se declara el nombre del alimento ni contenido neto. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 6.1, subnumeral 6.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara la verdadera razón social del fabricante y la razón social y dirección declarada precedida de la expresión producida por. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.4, subnumeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No se declara lote del producto. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.5, subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013**

Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.6, numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3  
Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.1, numeral 5, subnumerales 5.1, 5.2  
Artículo 9 numeral 12  
Artículo 10 numeral 3  
Artículo 11 numeral 1  
Artículo 13  
Artículo 17 numerales 2, 4, 5  
Artículo 18 numerales 1, 2  
Artículo 19 numerales 2, 3  
Artículo 20 numeral 6  
Artículo 22 numeral 3  
Artículos 24  
Artículo 26 numeral 1  
Artículo 28 numeral 3  
Artículo 37

**Resolución 5109 de 2005**

Artículos 5

Numeral 5.1, subnumeral 5.1.1  
Numeral 5.3, subnumeral 5.3.1  
Numeral 5.4, subnumeral 5.4.1  
Numeral 5.5, subnumeral 5.5.1  
Numeral 5.8  
Numeral 6.1, subnumeral 6.1.1

**Resolución 12186 de 1991**





**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

Artículo 13, Parágrafo 1

En mérito de lo expuesto este Despacho

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, en su calidad de propietario del establecimiento AGUA TARCARÁ, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra del señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, en su calidad de propietario del establecimiento AGUA TARCARÁ, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Efectuar actividades de procesamiento, empaque y rotulado de los productos: AGUA POTABLE TRATADA marca TARCARÁ DE AGUADAS y REFRESCOS DE AGUA CON SABORES, considerados alimentos fraudulentos ya que no cuentan con registro sanitario, contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.
- II. Efectuar actividades de procesamiento, empaque, envase y rotulado de los productos: AGUA POTABLE TRATADA marca TARCARA DE AGUADAS y REFRESCOS DE AGUA CON SABORES sin observar los principios alusivos a las buenas prácticas de manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2005, por cuanto
  1. Se evidencian sin protección ventanas en puerta de ingreso, espacio entre piso y puerta de ingreso a la planta, así como puerta reja de acceso a patio posterior y vivienda. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numerales 5.1 y 5.2.
  2. La planta se comunica con vivienda por patio posterior, para el acceso a la vivienda se debe pasar por las áreas de proceso. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 2 subnumeral 2.6.
  3. El agua proviene del acueducto municipal pero no se presentan registros de control diario de cloro residual, ni se presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos periódicos para validar su potabilidad. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Numeral 3 subnumeral 3.1 y artículo 22 numeral 3.
  4. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento para limpieza y desinfección. No se presentan registros. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 1.
  5. Cuenta con lavamanos de accionamiento manual, no posee equipos automáticos para el secado de manos ni tampoco se encuentran dotados de implementos necesarios. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6 subnumeral 6.3
  6. La planta no cuenta con servicios sanitarios. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6 subnumeral 6.1

**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

7. No se cuenta con filtro sanitario. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 20 Numeral 6.
8. No se presentan certificados médicos de aptitud para manipular alimentos del personal manipulador. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 11 Numeral 1.
9. No se presenta programa ni registros de capacitación en prácticas higiénicas, no se presentan registros, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 13.
10. Se evidencia humedad y desprendimiento de pintura en secciones de las paredes del área de filtración del agua. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 7 Numeral 2 subnumeral 2.1.
11. Se evidencian tramos de tubería que no son fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 9 Numeral 12.
12. No se cuenta con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (control de la vida útil de la lámpara UV y control de ozono). Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 10 Numeral 3.
13. No se presentan registros de inspección de material de empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 17 Numerales 2 y 4.
14. No se cuenta con área de almacenamiento de material de empaque, el mismo se almacena en área de proceso sin separación adecuada del piso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 17 Numeral 5.
15. Se observan tuberías con deficiente limpieza en su exterior y filtro con deficiente limpieza. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 26 Numeral 1.
16. No se realizan control ni se registra el tiempo de vida útil de la lámpara UV y control de ozono. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Numerales 1 y 2.
17. Las operaciones de fabricación no están validadas para las condiciones del proceso. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numeral 1.
18. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 18 Numeral 2, Artículo 19 Numerales 2 y 3.
19. El almacenamiento del producto terminado se realiza en área de proceso y empaque. Incumple Resolución 2674 de 2013, Artículo 28 Numeral 3.
20. No se cuenta con plan de muestreo. Incumple Resolución 2674 de 2013 Artículo 22 Numeral 3.
21. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019009479**  
**(09 de Agosto de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605180**

III. Empacar y rotular o etiquetar el producto AGUA TARCARA DE AGUADAS PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA, sin dar cumplimiento a lo establecido en la normativa alusiva al rotulado general de alimentos, por cuanto:

1. No se declara el nombre del alimento de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente: "Agua Potable Tratada". Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.1, subnumeral 5.1.1 y el Artículo 13, parágrafo 1 de la Resolución 12186 de 1991.
2. No se declara el contenido neto del producto. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5, numeral 5.3, subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No se declara el nombre del alimento ni contenido neto. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 6.1, subnumeral 6.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No se declara la verdadera razón social del fabricante y la razón social y dirección declarada precedida de la expresión producida por. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.4, subnumeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No se declara lote del producto. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.5, subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.

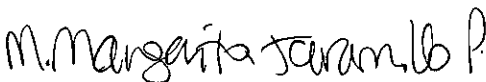
**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar personalmente al señor JULIAN ALBERTO PAREJA MANRIQUE, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.055.831.377, en su calidad de propietario del establecimiento AGUA TARCARA, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por 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.

**ARTICULO CUARTO.-** Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

**ARTÍCULO QUINTO.-** Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

Proyectó: Diego Andres Rojas Molano  
Revisó: Fabiola Garzón