



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001435 De 15 de Octubre de 2019

El Coordinador del Grupo de Secretaría Técnica 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:	2019012233
PROCESO SANCIONATORIO	201605227
EN CONTRA DE:	HUMBERTO PARRA CORDOBA – REFRESCOS TAMPI
FECHA DE EXPEDICIÓN:	03 DE OCTUBRE DE 2019
FIRMADO POR:	LILIANA ROCIO ARIZA ARIZA – Directora de Responsabilidad Sanitaria (E)

ADVERTENCIA

16 OCT. 2019

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL 16 OCT. 2019, en la página web 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. 2019012233 NO procede recurso alguno.

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (17) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019012233 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605227

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos y Bebidas

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co





**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

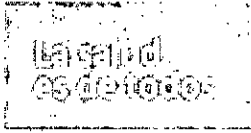
**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria (E) 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 HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 15 de diciembre de 2016, mediante oficio 710-2129-16 radicado con el número 16134515, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI, de propiedad del señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 5 al 17 del expediente, se encuentra Acta Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos de fecha 14 de diciembre de 2016, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI, de propiedad del señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. Adicionalmente el 14 de diciembre de 2016, los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "REFRESCO, MARCA TAMPI POR 200 CC, EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO" verificando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005. (Folios 18 al 20) así:

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACION	OBSERVACIONES
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 "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	El nombre del alimento no es específico, declara; REFRESCO.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	0	No declarar el sabor específico al refresco; declara sabor a naranja, limón, mandarina, mora, uva.
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional)	0	Declara: 200 cc



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

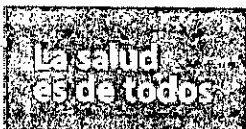
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado etc.), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptara como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6	0	El producto Refresco, Marca Tampi por 200 cc, no tiene marcado ni gravado el lote.
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DIA, MES Y AÑO: Día escrito con números — mes con las tres primeras O Declara para la fecha de vencimiento la letra V letras o en forma numérica — año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker	0	El producto Refresco, Marca Tampi por 200 cc, tiene gravado la fecha de vencimiento en forma preimpresa, es decir ya viene el plástico gravado de la empresa que fabrica el plástico.
5.8	NUMERO DE REGISTRO SANITARIO: de acuerdo a lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adiciones.	0	El producto Refresco, Marca Tampi por 200 cc Declara registro sanitario: RSAH1915403; el cual no pertenece al señor Humberto Parra Córdoba.

4. En virtud a la situación sanitaria evidenciada los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en SUSPENSIÓN PARCIAL DE TRABAJOS mediante acta de fecha 14 de diciembre de 2016, que reposa a folios 21 al 27 del expediente; dejando consignada la siguiente situación evidenciada:

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Al llegar al establecimiento Propiedad Del Señor Humberto Parra Córdoba — REFRESCO TAMPI el funcionario comisionado del INVIMA se reúne con el Señor Humberto Parra Córdoba en calidad de propietario del establecimiento, a quien se le presento el Auto comisorio y se le explico el objetivo de la visita. Después de realizar la reunión de apertura y previo a la autorización del Señor Humberto Parra Córdoba se procedió a realizar el recorrido por las instalaciones del establecimiento, encontrándose la siguiente situación:

1. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar. Se observan elementos y equipos en desuso como son: filtro de arena y carbón, nevera de icopor y tubería en el área de filtro de arena y carbón activado donde es el



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

- tratamiento del agua el cual está ubicado en el patio de la vivienda familiar Incumpliendo lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
2. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar; donde se realiza las actividades de: producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco, la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos, donde en esta área hay dos ventanas las cuales permanecen abiertas y no tienen protección contra el medio exterior al igual que unos espacios mayores de un centímetro en la parte superior de las ventanas; también para el acceso a esta área no hay puerta y la otra área de producción de refresco es en el patio de la vivienda, donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento del agua el cual no está protegido. Incumpliendo lo establecido en los numerales 2.1 y 2.7 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
 3. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, donde solo hay un acceso por donde ingresan las personas que viven en la vivienda, los operarios, insumos y sale el producto terminado. Se observa que existe solo dos áreas dentro de la vivienda familiar; donde se realiza las actividades de producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco, la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco, almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos y la otra área de producción de refresco es en el patio de la vivienda donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento el agua; es decir no hay secuencia lógica del proceso y no hay separación de las respectivas áreas. Las Áreas no están identificadas. Las tuberías no se encuentran señalizadas. Incumpliendo lo establecido en los numerales 2.2 y 2.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
 4. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, que no facilita la operación de limpieza, desinfección y control de plagas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2.4 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
 5. No hay un sitio para el consumo de alimentos y descanso de los empleados; Incumpliendo lo establecido en el numeral 2.8 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
 6. No cuenta con programa sobre el manejo y calidad del agua ni tampoco Se evidencian análisis físicos químicos y microbiológicos para el agua potable ni se llevan registros. Incumpliendo lo establecido en el numeral 4 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013 y los Artículos 2,3 y 4 de la Resolución 12186 de 1991.
 7. En el momento de la visita la empresa no tiene un control diario de cloro residual ni instrumento o kit para su medición tampoco cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, por lo tanto, no hay garantía de la potabilidad del agua utilizada; Incumpliendo lo establecido en el numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013 y el numeral 2 Artículo 9 Resolución 2115 de 2007 y Resolución 1096 de 2009 en su Artículo 115— Artículo 2,3 y 4 de la Resolución 12186 de 1991.
 8. Se evidencia que el agua que se utiliza en las diferentes actividades, que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva, es agua no potable. En el momento de la visita la empresa no tiene un control diario de cloro residual ni instrumento o kit para su medición, tampoco cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, por lo tanto, no hay garantía de la potabilidad del agua utilizada. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.
 9. Se evidencia que no hay tanques de almacenamiento de agua. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3.5 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.



La salud
es de todos

AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

10. *No disponen de sistema de tratamiento de aguas residuales ni certificación de la autoridad competente. Incumpliendo lo establecido en el numeral 4.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*
11. *Se evidencia que el establecimiento no tiene programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos ni tampoco tiene registros. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013.*
12. *Se evidencia que dentro de la sala de proceso no existen recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*
13. *No existe local o instalación destinada para el depósito temporal de los residuos sólidos Incumpliendo lo establecido en los numerales 5.3 y 5.4 del Artículo 6 y numeral 2 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013.*
14. *Se evidencia que no existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. No se llevan registros; Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013.*
15. *Se observa que en las dos áreas para la producción de refrescos no existen dispositivos para el control integral de plagas. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013.*
16. *No existe programa ni procedimientos específicos limpieza y desinfección, en el establecimiento, para de las diferentes áreas, equipos, superficies y manipuladores ni se llevan registros; Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013.*
17. *Se evidencia que no se tiene claramente definidos los productos utilizados de limpieza y desinfección y tampoco se evidencian, fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección; incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013.*
18. *No cuentan con sitio exclusivo para almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección; Incumpliendo lo establecido en el numeral 7 del Artículo 28 de la Resolución 2674 del 2013.*
19. *Se evidencia que no posee sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios; Incumpliendo lo establecido en el numeral 6.5 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*
20. *Se evidencia que el servicio sanitario es compartido con la vivienda familiar. Incumpliendo lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*
21. *Se evidencia que no existen vestieres, ni tampoco casilleros. Incumpliendo lo establecido en el numeral 6.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*
22. *Se evidencia que la planta no cuenta con lavamanos cercano al área de procesos; Incumpliendo lo establecido en el numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*
23. *No cuenta con estación de limpieza y desinfección de calzado a la entrada del área de proceso. Incumpliendo lo establecido en el numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 del 2013.*
24. *Se evidencia que no hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas; Incumpliendo lo establecido en el numeral 6.4 del Artículo 6 de la Resolución 2674 del 2013.*

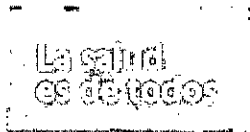
Página 4



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

25. Se evidencia que no hay Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 11 de la Resolución 2674 del 2013.
26. Se evidencia que los manipuladores no realizan la actividad de lavar desinfectar las manos hasta el codo debido a que no hay lavamanos y no hay la dotación de jabón ni desinfectante; Incumpliendo lo establecido en el numeral 4 del Artículo 14 y numeral 3 del Artículo 18 de la Resolución 2674 del 2013.
27. Se evidencia que no existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 1 y Artículo 13 de la Resolución 2674 del 2013.
28. Se evidencia que no existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 13 Parágrafo 1 de la Resolución 2674 del 2013.
29. Se evidencia que los manipuladores desconocen y no cumplen con todas las prácticas higiénicas; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 del 2013.
30. Se evidencia que el establecimiento no tiene sifones en las áreas de elaboración Incumpliendo lo establecido en el Artículo 7 numerales 1.4
31. Se evidencia que las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas; Incumpliendo lo establecido en el numeral 2.2 del Artículo 7 de la Resolución 2674 del 2013.
32. Se evidencia que las lámparas del establecimiento no están protegidas. Incumpliendo lo establecido en el numerales 7.3 del Artículo 7 de la Resolución 2674 del 2013.
33. No se evidencian soportes de la procedencia de los materiales de todas las superficies de contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 Artículo 9 de la Resolución 2674 del 2013.
34. Se evidencia que no hay recipientes utilizados para materiales no comestibles; Incumpliendo lo establecido en el numeral 11 del Artículo 9 de la Resolución 2674 del 2013.
35. El área de envasado de refrescos es compartida con el área de preparación, almacenamiento de envases, insumos y almacenamiento de producto terminado. Se evidencia que la ubicación de los equipos no permite una secuencia lógica del proceso, además las áreas circundantes no facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección ya que es una vivienda familiar; Incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 10 de la Resolución 2674 del 2013.
36. Se evidencia que no existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 21 de la Resolución 2674 del 2013.
37. Se evidencia que no hay registros de inspección y controles de calidad para las materias primas e insumos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013.
38. Se evidencia que la recepción de la materia prima (agua potable) no cuenta con las condiciones sanitarias físicas adecuadas para evitar su contaminación, alteración y daños físicos; Incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 5 del Artículo 16 y numerales 4 del Artículo 28 de la Resolución 2674 del 2013.
39. No se evidencian soportes de la procedencia del material de empaque plástico de polietileno que va a ser usado en el proceso, Incumpliendo lo establecido en la Resolución 683 de 2012



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

- y Resolución 4143 de 2012. No se evidencia ficha técnica ni análisis de pruebas de migración para el envase.
40. Se evidencia que no cuenta con registros escritos para control de calidad de los envases Incumpliendo lo establecido en los numerales 2 y 4 del Artículo 17 de la Resolución 2674 del 2013.
 41. Se evidencia que los envases no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin con parten con el área de preparación envasado y almacenamiento de producto terminado. Tampoco se encuentran protegidos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5 del Artículo 17 de la Resolución 2674 del 2013.
 42. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar. Se evidencia que las condiciones higiene locativas de la sala de proceso para la preparación de refresco, no son las óptimas que garanticen la protección del alimento, así mismo, no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas y equipos para la planta. No existen análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua; Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 del 2013.
 43. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, donde solo hay un acceso por donde ingresan las personas que viven en la vivienda, los operarios insumos y sale el producto terminado. Se observa que existe solo dos áreas dentro de la vivienda familiar; donde se realiza las actividades de: producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco, almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos y la otra área de producción de refresco es en el patio donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento del agua. Se evidencia que no hay área social, área de envases, área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, área de insumos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 20 de la Resolución 2674 del 2013.
 44. Se evidencia que el envasado refresco, no se realiza en un área exclusiva para este fin, es compartida con el área de preparación, almacenamiento de envases e insumos y producto terminado. Así mismo, existe alto riesgo de contaminación microbológica durante la manipulación del operario durante el proceso de envasado debido a que los manipuladores no se lavan y desinfectan las manos ya que no hay lavamanos y no existe garantía de la potabilidad del agua. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 del 2013.
 45. Se evidencia que la planta no cuenta con registros de las actividades que garanticen la trazabilidad de los productos; Incumpliendo lo establecido en los numerales 2 y 3 del Artículo 19 de la Resolución 2674 del 2013.
 46. Se evidencia que no hay control de entrada, salida y rotación de los productos; Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 28 de la Resolución 2674 del 2013.
 47. No se evidencian registros de uso, procedencia, calidad y tiempo de vida para el almacenamiento de producto terminado; Incumpliendo lo establecido en los numerales 2 y 3 del Artículo 28 de la Resolución 2674 del 2013.
 48. El almacenamiento del producto terminado, el sitio no es exclusivamente destinado para este propósito, es compartido con el área de preparación, almacenamiento de envases e insumos y con el área de envasado. Incumpliendo lo establecido en el numeral 4 del Artículo 28 de la Resolución 2674 del 2013.
 49. Se evidencia que no se realizan y registran todos los controles requeridos en el proceso de producción de agua potable tratada en las etapas críticas del proceso. Se evidencia que

Página 6



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

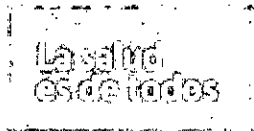
**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

dentro de los procedimientos no se tienen establecidos los controles microbiológicos, físicos, químicos y organolépticos en las etapas críticas de fabricación. No se registra las horas de uso de la lámpara U.V. ni se tiene definido su caudal efectivo; Incumpliendo lo establecido en los numerales 1 y 2 del Artículo 18 de la Resolución 2674 del 2013.

- 50. Se evidencia que las operaciones de fabricación no se realizan de forma secuencial y continua de manera que se producen retrasos indebidos que permiten la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto, Incumpliendo lo establecido en los numerales 4 y 5 del Artículo 18 de la Resolución 2674 del 2013.*
 - 51. Se evidencia que no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas y equipos. No existen análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua; Incumpliendo lo establecido en el numeral 6 del Artículo 18 de la Resolución 2674 del 2013.*
 - 52. No cuentan con área ni se llevan registros para los productos devueltos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5 del Artículo 28 de la Resolución 2674 del 2013;*
 - 53. Se evidencia que no existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos; Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del Artículo 22 de la Resolución 2674 del 2013.*
 - 54. Se evidencia que no existen ficha técnica de las materias primas e insumos, así como el de producto terminado; Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 del Artículo 22 y numeral 2 del Artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013.*
 - 55. Se evidencia que no cuenta con plan de muestreo; Incumpliendo lo establecido en el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 del 2013.*
 - 56. Se evidencia que 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 del 2013.*
 - 57. Se evidencia que no existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 25 y numeral 2 del Artículo 22 de la Resolución 2674 del 2013.*
 - 58. Se evidencia que la planta no cuenta con los servicios de un laboratorio; Incumpliendo lo establecido en el Artículo 23 de la Resolución 2674 del 2013. (...)*
5. De igual manera se procedió con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en DECOMISO Y DESTRUCCION de producto terminado y material de envase mediante acta de fecha 14 de diciembre de 2016, que reposa a folios 28 al 31 del expediente; dejando consignada la siguiente situación evidenciada:

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Al llegar al establecimiento Propiedad Del Señor Humberto Parra Córdoba — REFRESCO TAMPI el funcionario comisionado del INVIMA se reúne con el Señor Humberto Parra Córdoba en calidad de propietario del establecimiento a quien se le presento el Auto comisorio y se le explico el objetivo de la visita. Después de realizar la reunión de apertura y previo a la autorización del Señor Humberto Parra Córdoba se procedió a realizar el recorrido por las instalaciones del establecimiento, encontrándose la siguiente situación:



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227"**

Después de realizar la reunión de apertura se procedió a realizar el recorrido por las instalaciones del establecimiento y Durante la visita de inspección, vigilancia y control el funcionario encontró la siguiente situación:

Se evidencia producto terminado Refresco, Marca Tampi por 200 cc, en Bolsa plástica de polietileno el cual no declara lote, declara fecha de vencimiento pre impresa VENCE; MAR 30 DE 2017, declara registro sanitario RSAHI915403; el cual no pertenece al señor Humberto Parra Córdoba. El producto terminado se encuentra almacenado sin la adecuada separación física perimetral. El producto alimenticio descrito anteriormente incumple establecido en la normatividad sanitaria vigente, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015 por presentar lo siguiente:

- 1. Se evidencia que no cuentan con el respectivo acto administrativo como: registro, permiso o notificación sanitaria, con el fin que el producto en mención, pueda ser sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento; Incumpliendo con el artículo 126 del Decreto - Ley 019 de 2012 y el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015 donde expresa: Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así: "Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. 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 PSA, para su vigilancia y control sanitario. Además, el producto en mencionado y descrito anteriormente, se considera como ALIMENTO FRAUDULENTO según lo establecido en el Artículo 2 de la Resolución 2674 de 2013, ya que en su párrafo menciona: "(...) ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que: (...) 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 registro, permiso o notificación sanitaria."*
- 2. El nombre del alimento no es específico, declara; REFRESCO; Incumpliendo el numeral 5.1.1 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.*
- 3. No declara el sabor específico al refresco; declara sabor a naranja, limón, mandarina, mora, uva. Incumpliendo el numeral 5.2 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.*
- 4. El producto declara contenido neto 200 CC.; Incumpliendo lo establecido en el numeral 5.3 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de y el numeral 4 del Artículo 6 de la Resolución 5109 de 2005.*
- 5. Se evidencia que el producto no declara LOTE de producción; incumpliendo el numeral 5.5 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y el numeral 2 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.*
- 6. Se evidencia que el producto declara Fecha de Vencimiento preimpresa; Incumpliendo el numeral 5.6 del Artículos de la Resolución 5109 de 2005.*
- 7. El producto Refresco, Marca Tampi por 200 cc Declara registro sanitario: R5AHI915403; el cual no pertenece al señor Humberto Parra Córdoba Incumpliendo el numeral 5.8 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.*
- 8. El producto terminado Refresco Marca Tampi por 200 cc en bolsa plástica de polietileno; no se encuentra debidamente rotulado, de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; incumpliendo el numeral 4 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.*
- 9. El producto terminado se encuentra almacenado sin la adecuada separación física perimetral. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 numeral 4.*



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

10. Se evidencia que los envases no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin con parten con el área de preparación envasado y almacenamiento de producto terminado. Tampoco se encuentran protegidos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5 del Artículo 17 de la Resolución 2674 del 2013.

Cantidad de producto y envases:

1800 unidades de producto terminado Refresco, Marca Tampi por 200 cc, en Bolsa plástica de polietileno. 15 Kg de envase del producto Refresco, Marca Tampi por 200 cc, en Bolsa plástica de polietileno. (...)

6. A folios 32 y 33 del expediente reposa, formato anexo a destrucción, realizado el día 14 de diciembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI, de propiedad del señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279.

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 artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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.*

Parágrafo. *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:

"(...)



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

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, indica:

"(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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

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

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

b) Al personal manipulador de alimentos,

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

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

Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne. Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendan 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 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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

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.

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

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 identificados e indicada su capacidad.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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 este.

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.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

6. INSTALACIONES SANITARIAS



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

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.

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

(...)

Artículo 7°. 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

1.4. 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

2.2. 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.

7. ILUMINACIÓN

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

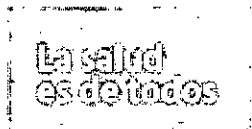
(...)

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

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

(...)



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

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.

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

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

(...)

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

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

(...)

Artículo 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:

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

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.

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

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.

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

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 (A_w), 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.

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

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

(...)

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:



La salud
es de todos

AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

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.

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

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un periodo 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:

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

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

(...)

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

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



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

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

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

(...)

Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

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



la salud
es de todos

AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

4. *Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.*

Artículo 28. Almacenamiento. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

1. *Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

2. *El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.*

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.*

6. *El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

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.*

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. *Todo alimento que se expendiera directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.*

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

Página 18



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.**

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.

(...)

Por su parte 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”, reza lo siguiente:

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:

5.2. 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.

a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya;

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

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.

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Ley 1437 de 2011 establece:

(...)



La salud
es de todos

AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

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

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

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

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

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

"Artículo 577º.- 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."

Debe tenerse en cuenta también que el señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279; realiza una actividad relacionada con la Producción De Refrescos de Sabores, lo cual involucra un alimento de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 Grupo 3.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Procesar, envasar y rotular el producto "Refresco marca TAMPI" sin contar con el Registro Sanitario, ya que el declarado RSAHI915403 no existe; constituyéndose en un producto fraudulento. Contrariando lo dispuesto en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).

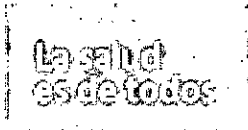


Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".***

- II. Procesar, envasar y rotular el producto "Refresco marca TAMPI", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
1. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar. Se observan elementos y equipos en desuso como son: filtro de arena y carbón, nevera de icopor y tubería en el área de filtro de arena y carbón activado donde es el tratamiento del agua el cual está ubicado en el patio de la vivienda familiar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar; donde se realiza las actividades de: producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco, la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos, donde en esta área hay dos ventanas las cuales permanecen abiertas y no tienen protección contra el medio exterior al igual que unos espacios mayores de un centímetro en la parte superior de las ventanas; también para el acceso a esta área no hay puerta y la otra área de producción de refresco es en el patio de la vivienda, donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento del agua el cual no está protegido, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, donde solo hay un acceso por donde ingresan las personas que viven en la vivienda, los operarios, insumos y sale el producto terminado. Se observa que existe solo dos áreas dentro de la vivienda familiar; donde se realiza las actividades de producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco, la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco, almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos y la otra área de producción de refresco es en el patio de la vivienda donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento el agua; es decir no hay secuencia lógica del proceso y no hay separación de las respectivas áreas. Las Áreas no están identificadas. Las tuberías no se encuentran señalizadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, que no facilita la operación de limpieza, desinfección y control de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. No hay un sitio para el consumo de alimentos y descanso de los empleados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. No cuenta con programa sobre el manejo y calidad del agua ni tampoco Se evidencian análisis físicos químicos y microbiológicos para el agua potable ni se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".***

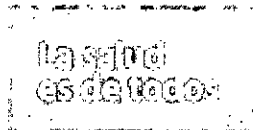
7. En el momento de la visita la empresa no tiene un control diario de cloro residual ni instrumento o kit para su medición tampoco cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, por lo tanto, no hay garantía de la potabilidad del agua utilizada, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia que el agua que se utiliza en las diferentes actividades, que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva, es agua no potable. En el momento de la visita la empresa no tiene un control diario de cloro residual ni instrumento o kit para su medición, tampoco cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, por lo tanto, no hay garantía de la potabilidad del agua utilizada, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencia que no hay tanques de almacenamiento de agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No disponen de sistema de tratamiento de aguas residuales ni certificación de la autoridad competente, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia que el establecimiento no tiene programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos ni tampoco tiene registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencia que dentro de la sala de proceso no existen recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No existe local o instalación destinada para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3, 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia que no existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. No se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa que en las dos áreas para la producción de refrescos no existen dispositivos para el control integral de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No existe programa ni procedimientos específicos limpieza y desinfección, en el establecimiento, para de las diferentes áreas, equipos, superficies y manipuladores ni se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se evidencia que no se tiene claramente definidos los productos utilizados de limpieza y desinfección y tampoco se evidencian, fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".***

18. No cuentan con sitio exclusivo para almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidencia que no posee sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se evidencia que el servicio sanitario es compartido con la vivienda familiar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia que no existen vestieres, ni tampoco casilleros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidencia que la planta no cuenta con lavamanos cercano al área de procesos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuenta con estación de limpieza y desinfección de calzado a la entrada del área de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Se evidencia que no hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Se evidencia que no hay Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se evidencia que los manipuladores no realizan la actividad de lavar desinfectar las manos hasta el codo debido a que no hay lavamanos y no hay la dotación de jabón ni desinfectante, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 y artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se evidencia que no existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Se evidencia que no existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Se evidencia que el establecimiento no tiene sifones en las áreas de elaboración, incumpliendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Se evidencia que las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

31. Se evidencia que las lámparas del establecimiento no están protegidas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No se evidencian soportes de la procedencia de los materiales de todas las superficies de contacto con el alimento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
33. Se evidencia que no hay recipientes utilizados para materiales no comestibles, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
34. El área de envasado de refrescos es compartida con el área de preparación, almacenamiento de envases, insumos y almacenamiento de producto terminado. Se evidencia que la ubicación de los equipos no permite una secuencia lógica del proceso, además las áreas circundantes no facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección ya que es una vivienda familiar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
35. Se evidencia que no existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
36. Se evidencia que no hay registros de inspección y controles de calidad para las materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
37. Se evidencia que la recepción de la materia prima (agua potable) no cuenta con las condiciones sanitarias físicas adecuadas para evitar su contaminación, alteración y daños físicos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numerales 1 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
38. Se evidencia que los envases no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin con parten con el área de preparación envasado y almacenamiento de producto terminado. Tampoco se encuentran protegidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
39. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar. Se evidencia que las condiciones higiene locativas de la sala de proceso para la preparación de refresco, no son las óptimas que garanticen la protección del alimento, así mismo, no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas y equipos para la planta. No existen análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
40. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, donde solo hay un acceso por donde ingresan las personas que viven en la vivienda, los operarios insumos y sale el producto terminado. Se observa que existe solo dos áreas dentro de la vivienda familiar; donde se realiza las actividades de: producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco, almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos y la otra área de producción de refresco es en el patio

Página 24

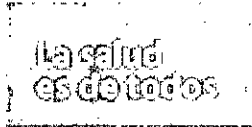


**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".***

donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento del agua. Se evidencia que no hay área social, área de envases, área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, área de insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

41. Se evidencia que el envasado refresco, no se realiza en un área exclusiva para este fin, es compartida con el área de preparación, almacenamiento de envases e insumos y producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
42. Se evidencia que la planta no cuenta con registros de las actividades de envasado que garanticen la trazabilidad de los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
43. Se evidencia que no hay control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No se evidencian registros de uso, procedencia, calidad y tiempo de vida para el almacenamiento de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numerales 2 y 3 de la resolución 2674 de 2013.
45. El almacenamiento del producto terminado, el sitio no es exclusivamente destinado para este propósito, es compartido con el área de preparación, almacenamiento de envases e insumos y con el área de envasado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
46. Se evidencia que no se realizan y registran todos los controles requeridos en el proceso de producción de agua potable tratada en las etapas críticas del proceso. Se evidencia que dentro de los procedimientos no se tienen establecidos los controles microbiológicos, físicos, químicos y organolépticos en las etapas críticas de fabricación. No se registra las horas de uso de la lámpara U.V. ni se tiene definido su caudal efectivo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
47. Se evidencia que las operaciones de fabricación no se realizan de forma secuencial y continua de manera que se producen retrasos indebidos que permiten la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
48. No cuentan con área ni se llevan registros para los productos devueltos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
49. Se evidencia que no existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
50. Se evidencia que no existen ficha técnica de las materias primas e insumos, así como el de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

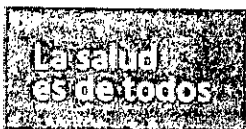
51. Se evidencia que no cuenta con plan de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 52. Se evidencia que los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 53. Se evidencia que no existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 54. Se evidencia que la planta no cuenta con los servicios de un laboratorio, incumpliendo lo estipulado en el artículo 23 de la resolución 2674 de 2013.
- III. Procesar, empacar y rotular el producto “REFRESCO, MARCA TAMPI POR 200 CC, EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO”, presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. No Declarar de forma específica el nombre del alimento, ya que declara “REFRESCO”, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara el sabor específico al refresco; ya que declara sabor a naranja, limón, mandarina, mora, uva, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.1 literales a) y b) de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declarar el contenido neto y de masa escurrida en las unidades del sistema métrico internacional (ml o MI); ya que declara “200 cc”. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. No declarar el número del lote a que pertenece el producto, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 5. Declarar la fecha de vencimiento del producto de forma preimpresa, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.2 de la Resolución 5109 de 2005.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1, 1.3; numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.8; numeral 3 subnumerales 3.1, 3.2, 3.5; numeral 4 subnumeral 4.1; numeral 5 subnumeral 5.1, 5.3, 5.4; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3, 6.4; Artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.4; numeral 2 subnumeral 2.2; numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 9 numerales 2, 11; Artículo 10 numerales 1, 2; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13 párrafo 1; Artículo 14 numeral 4; Artículo 16 numerales 1, 2, 3, 5; Artículo 17 numeral 5; Artículo 18 numeral 1, 2, 4, 5; Artículo 19 numerales 1, 2, 3; Artículo 20 numerales 1, 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2, 3; Artículo 23; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numerales 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 37.

Resolución 5109 de 2005;



REG. MUNICIPAL

AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".

Artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.1 literales a) y b); numeral 5.3 subnumeral 5.3.1; numeral 5.5 subnumeral 5.5.1; numeral 5.6 subnumeral 5.6.2.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

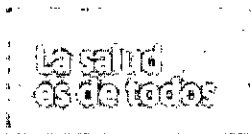
RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio contra el señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos contra el señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Procesar, envasar y rotular el producto "Refresco marca TAMPI" sin contar con el Registro Sanitario, ya que el declarado RSAHI915403 no existe; constituyéndose en un producto fraudulento. 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. Procesar, envasar y rotular el producto "Refresco marca TAMPI", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
 1. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar. Se observan elementos y equipos en desuso como son: filtro de arena y carbón, nevera de icopor y tubería en el área de filtro de arena y carbón activado donde es el tratamiento del agua el cual está ubicado en el patio de la vivienda familiar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar; donde se realiza las actividades de: producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco, la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos, donde en esta área hay dos ventanas las cuales permanecen abiertas y no tienen protección contra el medio exterior al igual que unos espacios mayores de un centímetro en la parte superior de las ventanas; también para el acceso a esta área no hay puerta y la otra área de producción de refresco es en el patio de la vivienda, donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento del agua el cual no está protegido, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, donde solo hay un acceso por donde ingresan las personas que viven en la vivienda, los operarios, insumos y sale el producto terminado. Se observa que existe solo dos áreas dentro de la vivienda familiar; donde se realiza las actividades de producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco, la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del

Página 27



AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

refresco, sellado del refresco, almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos y la otra área de producción de refresco es en el patio de la vivienda donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento el agua; es decir no hay secuencia lógica del proceso y no hay separación de las respectivas áreas. Las Áreas no están identificadas. Las tuberías no se encuentran señalizadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.

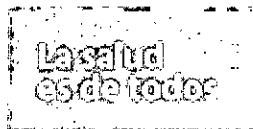
4. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, que no facilita la operación de limpieza, desinfección y control de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No hay un sitio para el consumo de alimentos y descanso de los empleados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.8 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuenta con programa sobre el manejo y calidad del agua ni tampoco Se evidencian análisis físico químicos y microbiológicos para el agua potable ni se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
7. En el momento de la visita la empresa no tiene un control diario de cloro residual ni instrumento o kit para su medición tampoco cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, por lo tanto, no hay garantía de la potabilidad del agua utilizada, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia que el agua que se utiliza en las diferentes actividades, que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva, es agua no potable. En el momento de la visita la empresa no tiene un control diario de cloro residual ni instrumento o kit para su medición, tampoco cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, por lo tanto, no hay garantía de la potabilidad del agua utilizada, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencia que no hay tanques de almacenamiento de agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.5 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No disponen de sistema de tratamiento de aguas residuales ni certificación de la autoridad competente, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 4 subnumeral 4.1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia que el establecimiento no tiene programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos ni tampoco tiene registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se evidencia que dentro de la sala de proceso no existen recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

13. No existe local o instalación destinada para el depósito temporal de los residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3, 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se evidencia que no existe programa específico para el control integrado de plagas con enfoque preventivo. No se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa que en las dos áreas para la producción de refrescos no existen dispositivos para el control integral de plagas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No existe programa ni procedimientos específicos limpieza y desinfección, en el establecimiento, para de las diferentes áreas, equipos, superficies y manipuladores ni se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se evidencia que no se tiene claramente definidos los productos utilizados de limpieza y desinfección y tampoco se evidencian, fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No cuentan con sitio exclusivo para almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidencia que no posee sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.
20. Se evidencia que el servicio sanitario es compartido con la vivienda familiar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia que no existen vestieres, ni tampoco casilleros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidencia que la planta no cuenta con lavamanos cercano al área de procesos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuenta con estación de limpieza y desinfección de calzado a la entrada del área de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Se evidencia que no hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

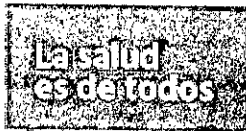


AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

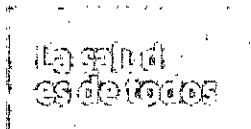
25. Se evidencia que no hay Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
26. Se evidencia que los manipuladores no realizan la actividad de lavar desinfectar las manos hasta el codo debido a que no hay lavamanos y no hay la dotación de jabón ni desinfectante, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 y artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se evidencia que no existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Se evidencia que no existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 parágrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Se evidencia que el establecimiento no tiene sifones en las áreas de elaboración, incumpliendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1 subnumeral 1.4 de la Resolución 2674 de 2013.
30. Se evidencia que las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
31. Se evidencia que las lámparas del establecimiento no están protegidas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
32. No se evidencian soportes de la procedencia de los materiales de todas las superficies de contacto con el alimento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
33. Se evidencia que no hay recipientes utilizados para materiales no comestibles, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
34. El área de envasado de refrescos es compartida con el área de preparación, almacenamiento de envases, insumos y almacenamiento de producto terminado. Se evidencia que la ubicación de los equipos no permite una secuencia lógica del proceso, además las áreas circundantes no facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección ya que es una vivienda familiar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
35. Se evidencia que no existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
36. Se evidencia que no hay registros de inspección y controles de calidad para las materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

37. Se evidencia que la recepción de la materia prima (agua potable) no cuenta con las condiciones sanitarias físicas adecuadas para evitar su contaminación, alteración y daños físicos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numerales 1 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
38. Se evidencia que los envases no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin con parten con el área de preparación envasado y almacenamiento de producto terminado. Tampoco se encuentran protegidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
39. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar. Se evidencia que las condiciones higiene locativas de la sala de proceso para la preparación de refresco, no son las óptimas que garanticen la protección del alimento, así mismo, no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas y equipos para la planta. No existen análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
40. Se observa que las actividades de producción de refresco comparten áreas de una vivienda familiar, donde solo hay un acceso por donde ingresan las personas que viven en la vivienda, los operarios insumos y sale el producto terminado. Se observa que existe solo dos áreas dentro de la vivienda familiar; donde se realiza las actividades de: producción de refresco; en una área se realiza la preparación del refresco la desinfección del agua a través de una lámpara ultravioleta, envasado del refresco, sellado del refresco, almacenamiento de producto, almacenamiento de material de envases- insumos y la otra área de producción de refresco es en el patio donde se encuentra ubicado un filtro de arena y carbón activado, donde es el tratamiento del agua. Se evidencia que no hay área social, área de envases, área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, área de insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
41. Se evidencia que el envasado refresco, no se realiza en un área exclusiva para este fin, es compartida con el área de preparación, almacenamiento de envases e insumos y producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
42. Se evidencia que la planta no cuenta con registros de las actividades de envasado que garanticen la trazabilidad de los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
43. Se evidencia que no hay control de entrada, salida y rotación de los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
44. No se evidencian registros de uso, procedencia, calidad y tiempo de vida para el almacenamiento de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numerales 2 y 3 de la resolución 2674 de 2013.
45. El almacenamiento del producto terminado, el sitio no es exclusivamente destinado para este propósito, es compartido con el área de preparación, almacenamiento de envases e insumos y con el área de envasado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

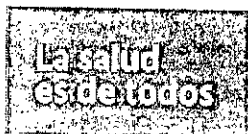


AUTO No. 2019012233

(3 de Octubre de 2019)

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227”.***

46. Se evidencia que no se realizan y registran todos los controles requeridos en el proceso de producción de agua potable tratada en las etapas críticas del proceso. Se evidencia que dentro de los procedimientos no se tienen establecidos los controles microbiológicos, físicos, químicos y organolépticos en las etapas críticas de fabricación. No se registra las horas de uso de la lámpara U.V. ni se tiene definido su caudal efectivo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 47. Se evidencia que las operaciones de fabricación no se realizan de forma secuencial y continua de manera que se producen retrasos indebidos que permiten la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 48. No cuentan con área ni se llevan registros para los productos devueltos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 49. Se evidencia que no existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 50. Se evidencia que no existen ficha técnica de las materias primas e insumos, así como el de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 y artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 51. Se evidencia que no cuenta con plan de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 52. Se evidencia que los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
 53. Se evidencia que no existen manuales de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
 54. Se evidencia que la planta no cuenta con los servicios de un laboratorio, incumpliendo lo estipulado en el artículo 23 de la resolución 2674 de 2013.
- III. Procesar, empacar y rotular el producto "REFRESCO, MARCA TAMPI POR 200 CC, EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. No Declarar de forma específica el nombre del alimento, ya que declara "REFRESCO", contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara el sabor específico al refresco; ya que declara sabor a naranja, limón, mandarina, mora, uva, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.1 literales a) y b) de la Resolución 5109 de 2005.



**AUTO No. 2019012233
(3 de Octubre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605227".**

3. No declarar el contenido neto y de masa escurrida en las unidades del sistema métrico internacional (ml o Ml); ya que declara "200 cc". Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declarar el número del lote a que pertenece el producto, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Declarar la fecha de vencimiento del producto de forma preimpresa, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.2 de la Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor HUMBERTO PARRA CORDOBA, con identificado con cédula de ciudadanía número 12.131.279 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado REFRESCOS TAMPI y/o a su apoderado, 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 comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora, presenten 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.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


LILIANA ROCIO ARIZA ARIZA

Directora de Responsabilidad Sanitaria (E)

*Proyectó: Isabel Cristina Posada R.
Revisó: Fabiola Garzon/ Leidy Alexandra Bonilla Guarín.*