



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001384 De 2 de Octubre de 2019

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

RESOLUCIÓN No.	2019042817
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201603940
EN CONTRA DE:	JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ/ AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	26 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019042817 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 03 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.

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 20190042817 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201603940

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

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

Proyectó y Digitó: Olga Arandia



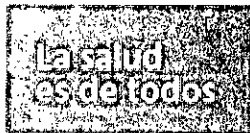
RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940”

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603940, adelantado en contra del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019008156 del 15 de julio 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en lo concerniente a las buenas prácticas de manufactura y rotulado de alimentos. (Folios 22 al 29 doble cara).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2019031227, radicado con los Nos. 20192034559, 20192034560 y 20192034561 del 16 de julio del 2019 y vía correo electrónico a la dirección joseantoniovanegasortiz@hotmail.com y pastor.jose-hotmail.com; se remitió comunicación al señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, para que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019008156 del 15 de julio 2019 (Folios 30 al 35).
3. Ante la no comparecencia del apoderado y/o del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado No. 2019008156 del 15 de julio 2019, este Despacho envió Aviso N° 2019001110 del 26 de Julio de 2019, mediante oficio N° 0800 PS- 2019033455, con radicados 20192036408 y 20192036406 del 26 de Julio de 2019. Se evidencian en el expediente las Guías Nos 8037137410 y 8037137408 de la empresa de mensajería Urbanex con la observación: Se Desconoce y ahora el establecimiento es una peluquería. (folios 36 a 40).
4. En aras de garantizar el Debido Proceso y para surtir la notificación del Auto de Inicio y Traslado No. 2019008156 del 15 de julio 2019, este Despacho procedió con la publicación en la página web www.invima.gov.co, Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones de este Instituto por término de cinco (5) días desde el 31 de julio de 2019 al 06 de agosto de la misma anualidad. Así las cosas, el Auto de inicio y traslado enunciado en el ítem 1º quedó debidamente notificado el 08 de agosto de 2019. (Folio 41 al 49).
5. De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que el investigado, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, no presentó escrito de descargos.

7. El día 6 de septiembre de 2019, la Directora de Responsabilidad Sanitaria emitió el auto de pruebas No. 2019010876, dentro del proceso sancionatorio 201603940, adelantado en contra del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA (folios 50 a 51 vltto).
8. A través de oficio No. 0800 PS – 2019041753, radicado con el No. 20192044677, 20192044678, 20192044679 de 9 de septiembre del 2019, se remitió comunicación por correo físico y electrónico al presunto infractor, informando la expedición del auto de pruebas y colocando el expediente a su disposición (Folios 52 a 56).
9. Vencida la oportunidad legal establecida para el efecto, el investigado no presentó escrito de alegatos.

PRUEBAS

1. Oficio No. 711-1295-16 radicado con el número 16109758 del 18 de octubre 2016, (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de fecha 11 de octubre de 2016, realizada en el establecimiento de comercio AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, propiedad del señor JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (folios 2 vltto al 7 a doble cara).
3. Formato protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, al producto "AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA POLO NORTE BOTELLON POR 19.5 LITROS". (Folios 7vto y 8).
4. Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad del 11 de octubre de 2016, consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS Y DESTRUCCIÓN DE 66 ETIQUETAS PARA AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA POLO NORTE BOTELLÓN POR 19.5 LITROS". (8vltto al 10 doble cara).
5. formato Anexo de Desnaturalización de fecha 11 de octubre del 2016 (folio 10 vltto).
6. Imagen de la Etiqueta Para Agua Potable Tratada Marca Agua Polo Norte Botellón Por 19.5 Litros. (Folio 11).
7. Oficio 711-1410-16 radicado con número 16122883, a través del cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, (Folio 12).
8. Memorial presentado el día 11 de noviembre de 2016, por el señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTÍZ, a través del cual solicita de levantamiento de medida sanitaria impuesta (folio 13).
9. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, de fecha 15 de noviembre de 2016, (folios 15 al 17).
10. Acta levantamiento de la medida sanitaria de seguridad de fecha 15 de noviembre de 2016, (Folio 18 y 19)

Página 2



**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

1. Certificado matrícula mercantil a nombre del JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en expedido por la Cámara de Comercio de Villavicencio, (folio 20 al 21).

DESCARGOS Y ALEGATOS

Vencido término legal establecido para la presentación de descargos y alegatos de conformidad con la Ley 1437 de 2011, señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, no presentó escrito alguno

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, observamos que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad del señor JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, en cuanto al incumplimiento de las Resolución 2674 del 2013 y 5109 de 2005.

Mediante Oficio No. 711-1295-16 radicado con el número 16109758 del 18 de octubre 2016, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, de propiedad del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605 (folio 1)

Con el anterior oficio se allegó Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 11 de octubre de 2016, realizada en el establecimiento de comercio AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, propiedad del señor JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folios 2 vlto al 7 a doble cara).

Como consecuencia de la situación sanitaria anteriormente evidenciada, mediante acta del 11 de octubre de 2016, se procedió con la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS, al evidenciar la siguiente situación sanitaria:

- El área de almacenamiento de envase carece de protección física completa, comunica ambientalmente con el área de vestier y lavado de botellones.
- El área de envase presenta ventana a la calle que no permanece cerrada.
- El techo no es de fácil limpieza
- El piso del área de tratamiento de agua presenta desprendimiento de baldosas y encharcamiento.
- Los registros de control de cloro residual se encuentran desactualizados,
- Se realizó la medición y como resultado no se detectó cloro residual.
- No cuentan con registros de las actividades de limpieza de tanques, se evidencia suciedad y sedimentos.



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940”

- Las aguas de retro lavado son vertidas al piso y dejan apozamientos, no cuenta con sifones en el área de lavado de botellones.
- Existe acumulación de residuos plásticos, no se tiene controlado ni se ha establecido su remoción de la planta,
- No existen suficientes recipientes contenedores para la recolección de materiales en desuso.
- No cuenta con protección en la parte posterior de la planta
- Los registros de limpieza y desinfección se encuentran desactualizados.
- Se evidencia falta de limpieza y desinfección en tubería de envasado, micro filtros y lámpara uv.
- En el vestier hay desorden y comparte ambientes con el almacenamiento de envase.
- No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en cercanías al área de envasado.
- No se cuenta con área para el lavado y desinfección de calzado.
- No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas.
- No se cuenta con reconocimiento médico para el personal operativo.
- El baño no cuenta con puerta, el lavamanos del baño no cuenta con dotación.
- No se cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos.
- Presenta micro filtro encordado en mal estado.
- Los registros de seguimiento de las horas de la lámpara uv no se llevan adecuadamente.
- Se evidencian envases identificados con humedad, no cuenta con contenedores adecuados para su protección.
- No se lleva trazabilidad de todos los insumos, ni controles en todas las etapas del proceso.
- No se cuenta con planes de muestreo definidos para el alimento.
- La etiqueta para agua potable tratada marca agua polo norte botellón por 19.5 litros no se ajusta a la normatividad vigente.

Es de advertir que el acta de Inspección Sanitaria, así como el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, elaboradas por los funcionarios del INVIMA en la diligencia de llevada a cabo el día 11 de octubre de 2016, gozan de la presunción de legalidad que se le atañe a todo acto administrativo, y si en ella se evidenciaron deficiencias de tipo higiénico - sanitario y



RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940”

técnico locativas en las instalaciones del establecimiento del investigado, significa que las actividades de procesamiento, envase y tratamiento de Agua Potable Tratada para el consumo humano, no se encuentran ajustadas en su integridad a los postulados de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 del 2013.

La medida sanitaria impuesta al investigado, consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS, tenía por finalidad prevenir o impedir que la situación evidenciada pudiese generar un riesgo a la salud de la comunidad, conforme lo disponen las normas sanitarias. De este modo la medida adoptada, se consigna en un documento que constituye prueba idónea del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del establecimiento AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA propiedad del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTÍZ, quien dada su actividad económica se encuentra en la obligación de conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 del 2013 y demás normas complementarias.

Los incumplimientos encontrados y que derivaron consecencialmente en la aplicación de esta medida sanitaria de seguridad, es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo.

Es pertinente reiterar, que las actas suscritas por funcionarios de este Instituto cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública.

Es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos y otros objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones las mismas buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

En consecuencia, la normatividad estipulada en la Resolución 2674 del 2013, propende por el cumplimiento de principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, cuya carencia como en el presente caso no garantiza la inocuidad del producto.

La inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse así:

*“... Cuando se habla de **inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados. (Negrilla y subraya fuera de texto).”***

¹ <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s03.htm#TopOfPage>



Instituto

RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

Por otra parte, este despacho manifiesta que el cumplimiento de los postulados contenidos en la Resolución 2674 del 2013, no es exigencia que realiza el INVIMA por mero capricho, por el contrario; su exigencia se realiza debido a que estas son normas jurídicas de carácter general y de orden público, de la cual este instituto debe ser garante en su cumplimiento y que se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

Ahora bien, en la misma diligencia se elaboró el Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos al producto "AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA POLO NORTE BOTELLON POR 19.5 LITROS". (Folios 7vo y 8), en el cual se pudieron verificar los siguientes incumplimientos:

- Declara la expresión: "vive SALUDABLE toma agua pura"
- No expresa la razón social precedida de la expresión FABRICADO POR.
- El registro Sanitario se RSAW19I16912 presenta un cambio de la I por un 1.
- No declara correctamente la leyenda: CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y DESPUÉS DE ABIERTO CONSUMASE EN UN TIEMPO NO MAYOR DE 15 Días.

Incumplimientos que se evidencian en la copia de la etiqueta del producto referenciado, visible a folio 11 del expediente.

Teniendo en cuenta que, tal como lo establece la FAO², la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; por lo tanto, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento declarando información que imprecisa o incompleta, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento.

"Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de compra"³.

De allí la exigencia que en el rotulo, se debe declarar información veraz, clara y precisa con relación al producto.

En cuanto al tema relacionado con el cumplimiento de requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, por su parte la materia prima debía contar con la identificación apropiada y pertinente, ajustada a la normatividad y en idioma oficial, para permitir una adecuada utilización de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

Memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.⁴

² <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

³ <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>

⁴ Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

Ha sido claro el Ministerio de Salud y Protección Social, en reiterar que la función del rotulado de alimentos es permitir proporcionar al consumidor, información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible, de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, motivo por el cual se creó la Resolución 5109 de 2005, la cual *"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"*.

Por otro lado, memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento,⁵ razón por la cual, el hecho de que el investigado no haya cumplido con dicha normatividad de rotulado, puede llegar a generar confusión al consumidor final del producto, quien confía en que la información allí plasmada es veraz, y protege su salud y calidad de vida.

Es claro que el rotulado o etiquetado, además de suministrar información importante para elegir con un mejor criterio, con la etiqueta se determina propiedades nutricionales de los productos y permite comparar alimentos similares en forma rápida para hacer mejores elecciones, igualmente conocer esta información beneficia a todos los consumidores, en especial a las personas alérgicas o intolerantes.

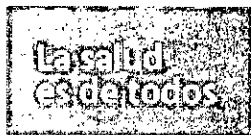
De lo anterior se determina la importancia del etiquetado por ser este el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor, y nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. Por eso es muy importante para este Instituto la protección de la normatividad sanitaria ya que las consecuencias de infringir la norma repercuten en la salud pública, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

La etiqueta es el medio de mayor impacto para el consumidor, razón por la cual es importante enunciar la verdadera naturaleza del producto y la información correcta sobre el mismo, de manera tal que no se incurra en un engaño para el consumidor final. Es por ello importante resaltar, que puede cobijarse bajo una misma marca una familia de productos con características similares, siempre y cuando en sus etiquetas y/o rótulos se deje claramente la denominación, naturaleza, y actualización de información ante el INVIMA respecto a los cambios que el producto pueda tener, de forma tal que se otorgue el registro sanitario adecuado, el cual representa la identificación del producto y genera la confiabilidad suficiente al comprador, indicándole que ese alimento no solo es inocuo, sino también que lo que en la etiqueta y/o rotulo se indica, es lo que va a consumir.

El artículo 23 de la Ley 1480 de 2011 es muy enfática al señalar que es obligación de los proveedores, fabricantes y productores, suministrar a los consumidores la información clara, veraz, oportuna, verificable, suficiente, precisa, comprensible e idónea respecto a los productos que ofrezcan y comercialicen, y sin perjuicio de lo señalado, se indica que serán responsables de todo daño que sea consecuencia de la inadecuada o insuficiente información brindada.

Lo anterior, de acuerdo a que cuando un fabricante, proveedor o productor por el medio que sea, comenzando por la etiqueta y/o rotulo, le da una información sobre cierto producto al consumidor, éste confía en que dicha información sea completa, veraz y transparente, motivo

⁵ Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

por el cual, el consumidor final basa su elección de la información leída y suministrada, a través de la etiqueta o la publicidad que se haga del mismo, de acuerdo a que es la única información que se tiene del mismo, y si el fabricante, proveedor, comercializador o distribuidor del producto no suministra la información adecuada y correcta, está afectando la confianza del consumidor que lo induce en un error, y también la salud del mismo, que se basa su lectura de información presentada para poder adquirirlo.

Consecuente con lo anterior, se precisa que el fin de estas exigencias, definiendo los requisitos de rotulado y/o etiquetado, es proteger la salud y calidad de vida, en aras de contribuir a satisfacer las necesidades alimenticias, nutricionales y de salud de la población, teniendo en cuenta la misión del INVIMA la cual se encamina a *"Proteger y promover la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria."*

No puede olvidarse que el rotulado de los alimentos busca guiar y orientar al consumidor final en la decisión de comprar conforme a una información veraz, confiando en que lo que allí se plasma es real y no erróneamente, razón por la cual debe ser también comprensible dicha información en cuanto a su interpretación, de modo tal que el consumidor adquiera el producto de forma segura.

Así entonces, el hecho de efectuar una declaración como la realizada en el producto, constituye claramente una inducción a engaño al consumidor, toda vez que si bien es un hecho notorio que el agua es un líquido de vital importancia para la subsistencia del ser humano, no se le pueden otorgar propiedades saludables que no posee, además, es necesario resaltar que el producto que se ofrece es agua potable tratada y no agua pura, las cuales tienen características diferentes.

De la misma forma, no declarar la expresión "fabricado por", es claramente una infracción a la norma y no permite al consumidor identificar claramente quién fue la persona encargada de fabricar el producto, lo cual impide que se puede realizar un control efectivo del mismo si eventualmente este llega a afectar la salud de un individuo o de una comunidad.

Ahora bien, se observó que no declaró correctamente el Registro Sanitario, toda vez que cambió una letra por un número, ello en principio podría ser atribuido a un error aritmético involuntario, sin embargo, el Registro Sanitario, al ser un acto mediante el cual se otorga el aval a un producto para que puede ser comercializado garantizando que el mismo no va a afectar la salud, debe ser escrito correctamente en los empaques, ya que un error en dicho número genera que a este no se le pueda establecer si el mismo cuenta con la aprobación del Invima, por lo que puede llegar a generarse duda sobre su calidad e inocuidad.

De la misma forma, no declarar correctamente la expresión *"consérvese en un lugar fresco después de abierto consúmase en un tiempo no mayor de 15 días"*, es claramente una infracción a la normativa sanitaria y genera un riesgo para las personas que consuman el producto, pues claramente esta frase es una advertencia para el consumidor sobre el tiempo estimado en el cual debe consumir el producto una vez abierto, de la misma forma le indica el modo de conservación del mismo con el propósito de retrasar su deterioro. No indicar los anteriores aspectos puede inducir a error al consumidor al no tener certeza sobre la vida útil del alimento, lo cual puede llegar a afectar su salud si lo consume cuando este haya perdido sus propiedades.

Finalmente, es preciso señalar que los hechos antes referidos se constituyen en un evidente desacato a las especificaciones otorgadas por el registro sanitario, por lo que el hecho empacar y rotular un producto sin tener en cuenta las especificaciones bajo las cuales la autoridad sanitaria autorizó la fabricación, comercialización y consumo del producto, genera



RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

necesariamente una infracción a la normativa sanitaria, toda vez que se impide que el consumidor tenga plena certeza y convicción de lo que está adquiriendo según sus necesidades.

Cabe resaltar que el registro sanitario es una herramienta que garantiza la vigilancia sanitaria y el control de calidad de un producto, por lo tanto, es de alta importancia que los grandes y pequeños empresarios, identifiquen y tengan claro la definición y la obligatoriedad del mismo; que contempla la norma en su artículo 3 y artículo 37 de la Resolución 2674 del 2013, con el fin de que el consumidor tenga total confianza y certeza de que se trata de un producto de calidad, seguro y especialmente que proviene de su titular y fabricante autorizado.

Ante esta situación, resulta importante resaltar que el registro sanitario, así como la información que éste ampara, corresponde a lo que el titular reporta ante la autoridad y es precisamente bajo estos lineamiento que se llevan cabo las actividades de inspección pre y post mercado.

Desde esta perspectiva, este Despacho puede determinar la infracción a los requisitos normativos que hacen relación a la información que debe contener el rotulado de los alimentos destinados al consumo humano y consagrado en la Resolución 5109 de 2005, y que en su momento el artículo 271 de la Ley 9ª de 1979 establece así:

"Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para la venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud: (a) Nombre del producto; (b) Nombre y dirección del fabricante; (c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI; (d) Registro del Ministerio de Salud; y (e) Ingredientes".

Lo que nos permite concluir, que el fabricante de alimentos debe anteponer el deber de prevenir los riesgos a la salud y a la vida de los consumidores por encima de los fines económicos que pretende obtener con la venta del producto.

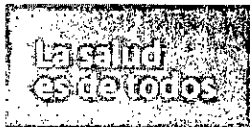
Así entonces, es el titular del registro el responsable sanitariamente con respecto al producto y frente a la comunidad, lo anterior se fundamenta en las obligaciones que establece la legislación sanitaria a quien se le otorga el mismo, tendientes a garantizar la calidad, seguridad y comercialización de los alimentos como ocurre en el presente caso.

Es así como la Resolución 2674 del 2013, es imperativo al resaltar la responsabilidad del titular del registro sanitario señalando:

Artículo 47. Responsabilidad. *El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.*

Las normas contenidas en la Resolución 2674 del 2013, ponen de manifiesto la necesidad de que exista un titular que responda ante este Instituto por el incumplimiento de la normatividad sanitaria, y frente a los consumidores en general por la calidad, seguridad y fabricación de los alimentos que son puestos en el mercado y/o comercializados y los efectos adversos que pudiesen ocasionarse con los mismos.

En esta medida, se estructuran la responsabilidad del titular del registro sanitario, pues es a éste a quien le compete adelantar las acciones correctivas y preventivas que la autoridad sanitaria le exija, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en acatamiento de elementos relacionados no solamente con las prácticas adecuadas de fabricación, el control de



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

la calidad del producto, el saneamiento e higiene, las validaciones al producto, la recepción y resolución de las quejas, el retiro del producto sino también que la publicidad del mismo se delante de conformidad con las condiciones en que se otorga el registro sanitario y bajo la naturaleza que atañe al producto, sin que el hecho de que no haga directamente la misma lo exima de responsabilidad, se insiste, que su obligación es verificar la trazabilidad de los productos, con el fin de que cumpla con los requisitos exigidos por el legislador.

Es tan clara la infracción cometida y la responsabilidad del investigado por la infracción cometida a la normativa sanitaria alusiva al rotulado general de alimentos, que fue necesaria la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN DE 66 ETIQUETAS PARA AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA POLO NORTE BOTELLÓN POR 19.5 LITROS. (Folio 8 vto al 10 - Formato Anexo de desnaturalización folio 10 vto)

Posteriormente, mediante Oficio 711-1410-16 radicado con número 16122883 del 17 de noviembre del 2016, a través del cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, de propiedad del investigado. (Folio 12).

De los documentos remitidos mediante oficio 711-1410-16, se aportó el Memorial presentado el día 11 de noviembre de 2016, por el señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTÍZ, a través del cual solicita de levantamiento de medida sanitaria impuesta (folio 13), el Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control, de fecha 15 de noviembre de 2016, (folios 15 al 17) y el Acta levantamiento de la medida sanitaria de seguridad de fecha 15 de noviembre de 2016, (folio 18 y 19).

Los documentos anteriormente referenciados, prueban que el investigado buscó ajustar su establecimiento a las disposiciones contenidas en la normativa sanitaria, y por ello efectuó las acciones tendientes en procura de lograr que el establecimiento se encontrara en las condiciones idóneas que le permitieran efectuar actividades de procesamiento y envase de agua potable tratada para el consumo humano, garantizando las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.

Para este instituto, la conducta previamente referida es digna de ser resaltada, pero la misma no puede ser un motivo o pretexto para desconocer la situación sanitaria advertida en la diligencia llevada a cabo el día 11 de octubre de 2016, en donde se pudo establecer una situación riesgosa para la salud pública. No obstante, estas acciones de mejora, serán tenidas en cuenta a la luz del artículo 50 de la Ley 1437 del 2011.

El Invima tiene como misión la de proteger y promover la salud pública, mediante la gestión del riesgo asociada al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de nuestra vigilancia sanitaria. Es por ello que, en uso de sus facultades de inspección, vigilancia y control, puede establecer la comisión de conductas que pongan en riesgo el bien jurídico antes indicado y tomar las acciones pertinentes para mitigarlas. Tal como sucedió en el presente caso.

Finalmente, se encuentra el Certificado de Matricula Mercantil de Persona Natural a nombre del Señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, expedido por la Cámara de Comercio de Villavicencio, (folio 20 al 21), documento con el cual se pudo verificar la plena identidad del investigado y que el desarrollo de su actividad económica es de competencia de esta entidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, se reitera que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos, debe obligatoriamente de manera permanente y rigurosa sin



RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

excepción alguna al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Por ende, la Resolución 2674 del 2013, establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, como lo es esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud, como interés público a guardar por la administración. Así las cosas, los hechos que son materia de investigación se refieren no a un perjuicio actual, sino en tanto que para la configuración y aplicación de la facultad sancionatoria de este Instituto, se requiere que la actividad del particular investigado haya configurado un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada en determinado momento y lugar en el establecimiento, se halle bajo vigilancia sanitaria, pues representa o puede representar una amenaza al bien jurídico a tutelar.

No sobra recordar que la ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia, y para el bien de los gobernados. Su incumplimiento trae aparejada una sanción.

Por lo tanto quien tiene un establecimiento de comercio como el del investigado, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Así las cosas y ya para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos.

CONSIDERACIONES

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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, la ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 5109 del 2005 y la Ley 1437 de 2011, entre otras.

Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió la investigada, se configuró un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

"ARTÍCULO 7o. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e

Página 11



Ministerio del Poder
Popular para la
Fuerza Armada Nacional

**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.

ARTÍCULO 8o. MODELO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO. Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos."

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos el INVIMA es aplicar las acciones de inspección, vigilancia y control para diseñar e implementar procesos de gestión orientados a mitigar cualquier riesgo posible al bien jurídico de la salud pública, verificando que quienes ostentan la calidad de fabricantes de un producto alimenticio cuenten con las condiciones sanitarias requeridas para realizar los procesos de transformación o elaboración y que en general cumplan los parámetros establecidos por la ley, requisitos cuyo cumplimiento dan a la autoridad sanitaria la potestad para asignar un número de Registro Sanitario que distinguirá a este producto y lo calificará como apto para el consumo o uso humano.

Lo anterior habida cuenta que como se indicó previamente, el cumplimiento de las normas sanitarias se debe entender no como exigencias que caprichosamente la administración imponga, toda vez que se trata de condiciones que se establecen en procura de la salud pública como bien jurídico tutelado, pues se reitera el hecho de que la elaboración de un producto alimenticio sea elaborado conforme a los lineamientos establecidos en los preceptos normativos, cuidando las condiciones de calidad e inocuidad, impedirá que se generen riesgos en la salud y que se presenten efectos adversos por el consumo de los productos elaborados.

Es por todo lo anterior, que aun no existiendo un daño cierto que hubiese ocasionado perjuicios en la salud como bien jurídico tutelado por la norma sanitaria, se hace necesaria la imposición de una sanción que permita garantizar que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud, en los términos anteriormente explicados.

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de aplicación de medida sanitaria y el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, realizadas por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA propiedad del señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

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:

"(...)

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:



**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940”

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.

2.4. 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

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

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

(...)

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.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

(...)

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.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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



Ministerio de Salud y Protección Social

**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940”

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:

(...)

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

1. PISOS Y DRENAJES

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

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

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

(...)

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

(...)

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

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

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.



RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

(...)

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

(...)

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

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

(...)



Resolución

**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

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

(...)

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

(...)

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

(...)

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

(...)

Artículo 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.

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

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

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

(...)

5.4. Nombre y dirección

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

(...)



RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

5.8 Registro Sanitario

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

Por otro lado, la **Resolución 12186 de 1991** "Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano" reza lo siguiente:

(...)

ARTICULO 13. DEL ROTULADO DEL AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA

Los envases para el agua potable tratada deberán cumplir con las condiciones de rotulado exigidas en la Resolución No 8688 de 1979 y las disposiciones que la adicionen o modifiquen.

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

Así mismo, el Despacho observa dentro del plenario la presunta infracción de las normas legales en materia sanitaria como se evidencia en la aplicación de la medida sanitaria de fecha 3 de agosto de 2016, que se tendrán en cuenta para su valoración en la etapa procesal correspondiente, y que la sociedad investigada debe tener en cuenta y sin perder de vista lo que ha dicho la Honorable Corte Constitucional:

La Corte Constitucional en Sentencia C – 214 de 994, dice:

"Así, se ha expresado, en forma reiterada, que (i) la potestad sancionadora como potestad propia de la administración es necesaria para el adecuado cumplimiento de sus funciones y la realización de sus fines, pues; (ii) permite realzar los valores del orden jurídico institucional, mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia propende indudablemente a la realización de sus cometidos; (iii) constituye un componente de la potestad de mando, pues constituye a asegurar el cumplimiento de las decisiones administrativas⁶"

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

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

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

"ARTÍCULO 47. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código

⁶ Corte Constitucional, Sentencia C – 125 de 2003, M.P. Marco Gerardo Monroy (Jurisprudencia que reitera la potestad sancionadora de la administración)



2019042817

RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

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.*

Artículo 48. Período probatorio. *Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.*

Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

Artículo 49. Contenido de la decisión. *El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.*

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

- 1. La individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar.*
- 2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.*
- 3. Las normas infringidas con los hechos probados.*
- 4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.*

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

Artículo 50. Graduación de las sanciones. *Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:*

- 1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
- 2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.*
- 3. Reincidencia en la comisión de la infracción.*
- 4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
- 5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.*
- 6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.*
- 7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente*
- 8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.*

(...)"



La salud
es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, tanto así que fue necesaria la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad consistentes en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS Y DESTRUCCIÓN DE 66 ETIQUETAS PARA AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA POLO NORTE BOTELLÓN POR 19.5 LITROS, con el fin de mitigar el riesgo y posible daño que se pudiera generar a quienes consumieran el producto, por lo tanto este criterio se tiene en cuenta para la imposición de sanción.

Dentro de las diligencias no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto no se aplica este criterio como agravante.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, no ha sido objeto de sanción, por parte de este Despacho. Por lo tanto, bajo este criterio se atenúa la sanción.

Respecto el numeral cuarto, se pudo establecer que en el presente caso no hubo negativa a la acción investigadora, por lo tanto no se aplica como agravante.

En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia que el investigado a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto no aplica como agravante.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, es pertinente indicar, que de acuerdo al Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control y el Acta de levantamiento de medida Sanitaria, de fecha 15 de noviembre del 2016, se observa grado de prudencia y diligencia por parte del investigado, en aras de cumplir las exigencias requeridas por funcionarios del Invima en visita del 11 de octubre del 2016, por lo tanto, este criterio se tendrá como atenuante.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestren, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.

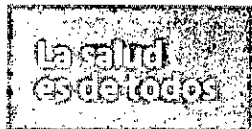
Finalmente, se observa que no existió aceptación expresa de la infracción por parte del investigado antes de proferirse el respectivo auto de pruebas, por lo que no es viable tener esta situación como atenuante.

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos, la naturaleza de la actividad desarrollada, el nivel de riesgo del alimento y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de QUINIENTOS (500) salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

Lo anterior, dado que el investigado no solo ha cometido una conducta prohibida por la norma que se encuentra lo suficientemente probada, sino que de la valoración fáctica del material hallado en el expediente, como del análisis jurídico de tales hechos, se tiene que el investigado configuró un riesgo para la salud pública como bien jurídico tutelado por la norma.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

Página 19



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

El señor **JOSÉ ANTONIO VANEGAS ORTIZ**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA; infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

1. Procesar, envasar y tratar agua potable tratada para el consumo humano, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 11 de octubre de 2016, especialmente porque:

1. EL área de almacenamiento de envase carece de protección física completa, comunica ambientalmente con el área de vestier y lavado de botellones. Adicionalmente, se evidenció que el área de envase presenta ventana a la calle que no permanece cerrada. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. El techo no es de fácil limpieza, el piso del área de tratamiento de agua presenta desprendimiento de baldosas y encharcamiento. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.4 del artículo 6 y numeral 1 subnumeral 1.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Los registros de control de cloro residual se encuentran desactualizados, al momento de la visita se realizó la medición y como resultado no se detectó cloro residual. Contrariando lo establecido numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuentan con registros de las actividades de limpieza de tanques. Así mismo, se evidenció suciedad y sedimentos en los tanques. Contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las aguas de retro lavado son vertidas al piso y dejan apozamientos. Así mismo se evidenció, que no cuentan con sifones en el área de lavado de botellones. Contrariando lo establecido en el numeral 4 subnumerales 4.1 y 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Existe acumulación de residuos plásticos y tapas. No se tiene controlado ni se ha establecido su remoción de la planta y no existen suficientes recipientes contenedores para su recolección. Contrariando lo establecido en el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los registros de limpieza y desinfección se encuentran desactualizados. Se evidencia falta de limpieza y desinfección en tubería de envasado, micro filtros y lámpara UV. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidenció desorden en el vestier de la planta, el cual también comparte ambientes con el almacenamiento de envase. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de envasado o cercanas a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2019042817

(26 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

10. No cuentan con área para el lavado y desinfección de calzado. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No cuentan con reconocimiento médico para el personal operativo. Contrariando lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. El baño no cuenta con puerta y el lavamanos del baño no cuenta con dotación. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. No cuentan con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios. Contrariando lo establecido en los artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. Presenta micro filtro encordado en mal estado. Contrariando lo establecido en el artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. Los registros de seguimiento de las horas de la UV no se llevan adecuadamente, no es claro el consolidado de las horas que se lleva a la fecha. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. Se evidencian envases identificados con humedad y no cuenta con contenedores adecuados para su protección. Contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No se lleva trazabilidad de todos los insumos, ni controles en todas las etapas del proceso. Contrariando lo establecido en el numerales 2 y 3 de artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
 19. No se cuenta con planes de muestreo definidos para el alimento. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Etiquetar el producto "AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA POLO NORTE BOTELLON POR 19.5 LITROS", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. Declara la expresión "Vive saludable toma agua pura", cuando el producto corresponde a agua potable tratada. Contrariando lo dispuesto en el artículo 4 numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declarar la razón social del fabricante y/o envasador, precedida por la expresión "FABRICADO POR". Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.4 subnumeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declarar correctamente el registro Sanitario del producto, toda vez que el otorgado es RSAW19116912, declarándose RSAW19116912; presentando un



Comunicación

**RESOLUCIÓN No. 2019042817
(26 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20603940"

cambio de la l por un 1. Contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.

4. No declara correctamente la leyenda: "**CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y DESPUÉS DE ABIERTO CONSUMASE EN UN TIEMPO NO MAYOR DE 15 DÍAS.**" Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 2 de la Resolución 12186 de 1991.

En mérito de lo anterior este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer al señor **JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA NATURA**, sanción consistente en multa de **QUINIENTOS (500) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la **CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA** a nombre del **INVIMA**, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de Tesorería del **INVIMA**, Carrera 10 No. 64 - 28 con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al señor **JOSE ANTONIO VANEGAS ORTIZ**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.121.831.605, y/o su Apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76, 77 y subsiguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

ARTÍCULO TERCERO - La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Vo. Bo Proyectó: *Diego Andres Rojas Molano*
Vo. Bo Revisó: *Alexandra Bonilla Guarín*.