



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000009 De 13 de Enero de 2020

El Coordinador 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:	2019015237
PROCESO SANCIONATORIO:	201605332
EN CONTRA DE:	NANCY DEL PILAR MARTINEZ – AGUA SAN LUIS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	12 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019015237 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **14 ENE. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (9) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2019015237, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605332.

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

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

Proyectó y digitó: Marn
Grupo: Alimentos



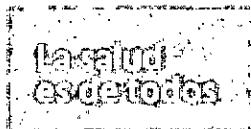
AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar el proceso Sancionatorio No. 201605332 en contra de la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado AGUA SAN LUIS, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 28 de febrero de 2017, mediante oficio 708-0264-17 radicado con el número 17022573, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AGUA SAN LUIS, propiedad de la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219, tal y como se aprecia en los folios 1 y 2 del expediente.
2. El día 23 de febrero de 2017, se realizó acta de control sanitario en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AGUA SAN LUIS, propiedad de la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219 (Folios 4 al 14); dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, así:

ASPECTOS A VERIFICAR CALIFICACION		OBSERVACIONES
1.- INSTALCIONES FISICAS		
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. (Numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). El techo falso está construido en material de madera (machimbre).	No cumplido
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
2.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE		
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). No se aporta procedimiento escrito.	No cumplido
2.1.2	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (Numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). No se aportan registros de laboratorio del agua de abastecimiento; no aportan registros de cloro residual, como lo establece la Resolución 2115 de 2007. Utilizan agua del acueducto.	No cumplido
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. (numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) No se evidenció agua en el lavamanos al momento de la visita	No cumplido
2.3 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)		
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). No se aportan registros de residuos, no se aporta procedimiento escrito.	No cumplido
2.4. CONTROL DE PLAGAS, ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES		
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme	No cumplido



AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"

	a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013). No se apoda procedimiento, ni registros	
2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION		
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. (numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) No cuentan con equipo para la limpieza y desinfección de botellones de acuerdo con lo establecido en la Resolución 12186 de 1991 en su artículo 11.	No cumplido
2.6. INSTALACIONES SANITARIAS		
2.6.1	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) El servicio sanitario no tiene lavamanos, toallas desechables o secador eléctrico y jabón líquido, no tiene puerta, usan cortina	No cumplido
2.6.3	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) El lavamanos es de accionamiento manual, no tiene agua al momento de la visita, no cuenta con toallas desechables o secador eléctrico, se ubica en el vestier y no está próximo a las áreas de proceso	No cumplido
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados; y con la concentración de desinfectante requerida. (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013) No cuentan con lava botas a la entrada del área de proceso	No cumplido
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (Numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013). No se evidencian avisos alusivos.	No cumplido
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
3.1 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION		
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013) No se aportan certificados médicos	No cumplido
3.1.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. (numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) El lavamanos no tenía suficiente suministro de agua al momento de la visita.	No cumplido
3.2. EDUCACION Y CAPACITACION		
3.2.1	Existen un 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, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Parágrafo 1 artículo 13, Resolución 2674 de 2013). No se aporta procedimiento escrito, no se aporta cronograma escrito del año en curso, no se aportan registros de capacitación.	No cumplido

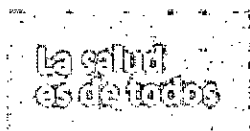


La salud es de todos

AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"

3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. (Parágrafo 1 de artículo 13, Resolución 2674 de 2013) No existen avisos alusivos al cumplimiento de las prácticas higiénicas.	No cumplido
3.2.3	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. (Artículo 13, Resolución 2674 de 2013) No se aportan registros de capacitación.	No cumplido
4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION		
4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCION		
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. (Numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013). No son redondeadas	No cumplido
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. (numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) Techo falso construido en material de madera.	No cumplido
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran contruidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. (numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) Techo falso en madera y se observa una lámina deteriorada.	No cumplido
4.1.1 1	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. (numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) No están protegidas	
4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS		
4.2.2	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (numeral 2 del artículo 9, resolución 2674 de 2013). No se aportan fichas técnicas de tanques de almacenamiento de agua que describan aptitud para contacto directo con alimentos, según lo establecido en la Resolución 4143 de 2012.	No cumplido
4.2.6	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. (numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013) Se evidencia soporte de material de empaque para realizar la actividad de entubado en madera.	No cumplido
4.2.7	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). (numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013) No cuentan con Instrumento para la medición de ozono residual, sin embargo utilizan luz ultravioleta en el tratamiento.	No cumplido
5. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION		
5.2 ENVASES Y EMBALAJES		
5.2.2	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. (numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013) No se aportan registros de Inspección	No cumplido
5.3 OPERACIONES DE FABRICACION		
5.3.1	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan protección y conservación del alimento. (numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) Botellones sucios ingresan por las áreas de proceso, no se llevan registros de ozono residual del agua envasada. (Resolución 12186 de 1991)	No cumplido
5.3.2	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del	No cumplido

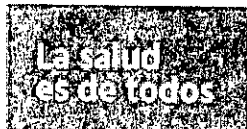


**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332”**

	proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. (numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) No se realiza control de ozono residual al agua envasada (Resolución 12186 de 1991), no se llevan registros de cloro residual del agua de abastecimiento (artículo 9 de la Resolución 2115 de 2007)	
5.3.3	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. (numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) El flujo no es secuencial en relación al Ingreso de botellones y al vestier para el Ingreso del personal.	No cumplido
5.3.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. (numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) No cuentan con equipo para limpieza y desinfección de botellones, como lo establece el artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.	No cumplido
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. (Numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013). El lavado de botellones se realiza en sitio abierto (planta en el patio)	No cumplido
5.4 OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario (numerales 2 y 3 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013). No se aporta procedimiento escrito, no se aportan registros de producción	No cumplido
5.5 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final (numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013). No se observa identificada área para tal fin, no se aportan registros	No cumplido
6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
6.1. SISTEMAS DE CONTROL		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos (numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). No se aportan manuales	No cumplido
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos (numeral 2 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). No se aportan fichas técnicas de materias primas	No cumplido
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo. (Numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). Se realizan muestreo para el agua envasada, pero no está documentado.	No cumplido
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. (Artículo 24, Resolución 2674 de 2013) No están bajo responsabilidad de profesional o técnico	No cumplido

3. 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 “SUSPENSION TOTAL DE LAS ACTIVIDADES DE



AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"**

PRODUCCION DE AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA"; mediante acta de fecha 23 de febrero de 2017, que reposa a folios 15 al 18 del expediente.

4. El 12 de septiembre de 2017, mediante oficio 708-1006-17 radicado número 17096000, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado AGUA SAN LUIS, propiedad de la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219. (Folio 19).
5. El día 5 de septiembre de 2017, los profesionales de esta entidad adelantaron el diligenciamiento del Acta de control sanitario en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio denominado AGUA SAN LUIS, propiedad de la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219; quienes al realizar un análisis exhaustivo de las instalaciones, verificaron que se adelantaron acciones correctivas y procedieron a emitir concepto sanitario Favorable con Observaciones. (Folios 22 al 30).
6. A folio 31, obra acta de fecha 7 de septiembre de 2017, mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad aplicada al establecimiento de comercio denominado AGUA SAN LUIS, el día 23 de febrero de 2017 consistente en SUSPENSION TOTAL DE LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCION DE AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA.

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, Decreto 2106 de 2019 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 12186 de 1991 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.

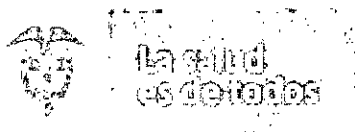
Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del **Decreto 1290 de 1994**, así:

"(...)

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.*

"(...)"



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332”***

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

“(…)

Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

“(…)

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

“(…)”

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

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 2007,*



AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.4 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.

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.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas 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.

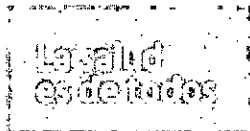
6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 60°C.

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:

2. PAREDES

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

3. TECHOS



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"**

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

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

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.

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

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

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

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

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

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

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.



Sanidad

**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"**

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 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.

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

Artículo 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:

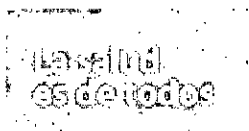
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

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

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

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



AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"

como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw) , pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

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:

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

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

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

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

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

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.



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"**

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

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

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

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

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.

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:

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.

(...)



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"**

De otra parte, encontramos 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.", la cual establece lo siguiente:

"(...)

Artículo 11. EQUIPO PARA LAVADO DE ENVASES Reutilizables: En las plantas o establecimientos en donde se empleen envases reutilizables deberá disponerse de equipo especial para el lavado de los mismos localizado en sector adyacente al de envasado

"(...)

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

"(...)

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

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

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

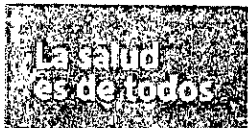
Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979 modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, en el que se establece:

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

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"***

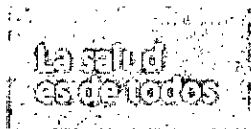
La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

Ha de tenerse en cuenta, que en las instalaciones del establecimiento AGUA SAN LUIS de propiedad de la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219, desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua, actividad que involucra un alimento de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 3, categoría 3.1, subcategoría 3.1.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora NANCY DEL PILAR MARTINEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA SAN LUIS, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes, al: Procesar, envasar y tratar el producto agua potable tratada para consumo humano, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

1. El techo falso está construido en material de madera (machimbre), incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 y artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No existe procedimiento escrito sobre manejo y calidad del agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se aportan registros de laboratorio del agua de abastecimiento, no aportan registros de cloro residual y el agua utilizada proviene del acueducto, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se evidenció agua en el lavamanos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se aporta procedimiento escrito ni registros de residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No existe procedimiento para el control integrado de plagas con enfoque preventivo ni registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con equipo para la limpieza y desinfección de botellones, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013 y artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
8. El servicio sanitario no tiene lavamanos, toallas desechables o secador eléctrico, jabón líquido, no tiene puerta, usan cortina, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"***

9. El lavamanos es de accionamiento manual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con lava botas a la entrada del área de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se evidencian 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.
12. No se aportan certificados médicos de los manipuladores y operarios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El lavamanos no tenía suficiente suministro de agua al momento de la visita, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se aporta procedimiento escrito de capacitación, cronograma escrito del año 2017, ni registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No existen avisos alusivos al cumplimiento de las prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. 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.
17. Las lámparas y accesorios no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se aportan fichas técnicas de tanques de almacenamiento de agua que describan aptitud para contacto directo con alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidencia soporte de material de empaque para realizar la actividad de entubado en madera, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con Instrumento para la medición de ozono residual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se aportan registros de inspección de materiales de envases y empaques, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se llevan registros de cloro residual del agua de abastecimiento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
23. El flujo no es secuencial en relación al ingreso de botellones, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"***

24. El lavado de botellones se realiza en sitio abierto (planta en el patio), incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se aportan registros de producción, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No se observa identificada área almacenar productos devueltos, no se aportan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se aportan fichas técnicas de materias primas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No está documentado el plan de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
30. 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.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1; numeral 5 subnumerales 5.1, 5.3, 5.4; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.2, 6.3; Artículo 7 numeral 2 subnumeral 2.2; numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 9 numerales 1, 2; Artículo 11; Artículo 13; Artículo 14 numerales 8, 14; Artículo 16 numeral 2; Artículo 17 numerales 1, 5; Artículo 18 numeral 2; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2, 3; Artículo 24; Artículo 25; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4; Artículo 28 numerales 2, 4, 6, 7; Artículo 29 numeral 2 y Artículo 37.

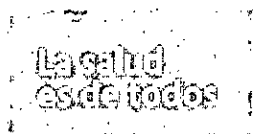
Resolución 12186 de 1991; Artículo 11

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra de la señora **NANCY DEL PILAR MARTINEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA SAN LUIS, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

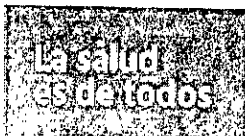
ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos en contra de la señora **NANCY DEL PILAR MARTINEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado AGUA SAN LUIS, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al: Procesar, tratar y envasar el producto agua potable tratada para consumo humano, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"***

1. El techo falso está construido en material de madera (machimbre), incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.4 y artículo 7 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No existe procedimiento escrito sobre manejo y calidad del agua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se aportan registros de laboratorio del agua de abastecimiento, no aportan registros de cloro residual y el agua utilizada proviene del acueducto, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No se evidenció agua en el lavamanos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No se aporta procedimiento escrito ni registros de residuos sólidos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No existe procedimiento para el control integrado de plagas con enfoque preventivo ni registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con equipo para la limpieza y desinfección de botellones, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013 y artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
8. El servicio sanitario no tiene lavamanos, toallas desechables o secador eléctrico, jabón líquido, no tiene puerta, usan cortina, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El lavamanos es de accionamiento manual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con lava botas a la entrada del área de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se evidencian 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.
12. No se aportan certificados médicos de los manipuladores y operarios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El lavamanos no tenía suficiente suministro de agua al momento de la visita, incumpliendo lo estipulado en el artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se aporta procedimiento escrito de capacitación, cronograma escrito del año 2017, ni registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No existen avisos alusivos al cumplimiento de las prácticas higiénicas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
16. 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.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)

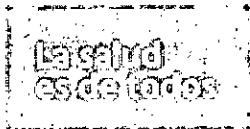
"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"

17. Las lámparas y accesorios no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se aportan fichas técnicas de tanques de almacenamiento de agua que describan aptitud para contacto directo con alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Se evidencia soporte de material de empaque para realizar la actividad de entubado en madera, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con Instrumento para la medición de ozono residual, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No se aportan registros de inspección de materiales de envases y empaques, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se llevan registros de cloro residual del agua de abastecimiento, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
23. El flujo no es secuencial en relación al ingreso de botellones, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
24. El lavado de botellones se realiza en sitio abierto (planta en el patio), incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se aportan registros de producción, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
26. No se observa identificada área almacenar productos devueltos, no se aportan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
27. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se aportan fichas técnicas de materias primas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
29. No está documentado el plan de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
30. 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.

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente a la señora **NANCY DEL PILAR MARTINEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.732.219 y/o apoderado del presente auto, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

Página 17



**AUTO No. 2019015237
(12 de Diciembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605332"***

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

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

*Proyectó: Itorrados
Revisó: Alexandra Bonilla Guarn*