



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000050 De 17 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:

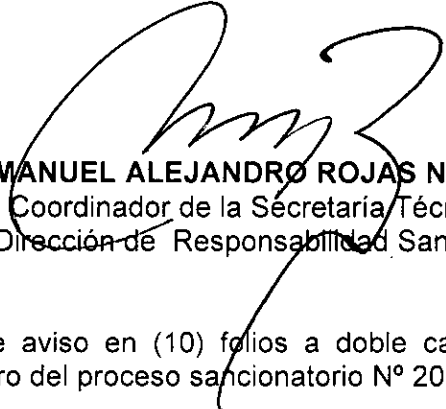
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019015600
PROCESO SANCIONATORIO:	201605524
EN CONTRA DE:	OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA – AGUA PRIMAVERA (ahora AGUA PRIMAVIDA)
FECHA DE EXPEDICIÓN:	19 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019015600 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **22 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

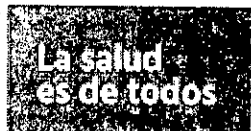
ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2019015600, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605524.

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

Página 1



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201605524 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA identificado con cédula de ciudadanía No. 98.657.253 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA PRIMAVERA (ahora AGUA PRIMAVIDA), teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 708-0223-17 radicado bajo el No. 17018904 del 20 de febrero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio AGUA PRIMAVERA de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz Urieta, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 15 de febrero de 2017, funcionarios del INVIMA realizaron inspección sanitaria a fábrica de alimentos, en las instalaciones del establecimiento de comercio AGUA PRIMAVERA de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz Urieta, donde se verificaron las condiciones de procesamiento y envase del producto agua potable tratada, dando lugar a concepto sanitario DESFAVORABLE, habiendo sido evaluadas las exigencias de la resolución 2674 de 2013 (Folios 4 al 16), señalando como incumplidos los siguientes ítems:

"(...)

1.7. Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). (numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIÓN: No existe

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).

OBSERVACIÓN: No existe

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).

OBSERVACIÓN: Utilizan agua de pozo subterránea. No se evidencian resultados de análisis de laboratorio que garanticen la potabilidad del agua de abastecimiento y que se utiliza como materia prima. Realizan medición de cloro total y no residual. Res 2115/2007

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)

OBSERVACIÓN: No existe

2.3.4 Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 – numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).

OBSERVACIÓN: No existe



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

2.4.1 Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).

OBSERVACIÓN: No existe programa de control de plagas. No existen registros de verificación de presencia o ausencia de plagas.

2.5.1 Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).

OBSERVACIÓN: No existe

2.5.3 Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013).

OBSERVACION: No están definidas las concentraciones y modo de preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.

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 estas, exclusivos para este propósito. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIÓN: No hay lavamanos en área de proceso ni cercana a esta.

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).

OBSERVACION: No hay lavabotas a la entrada de la sala de proceso.

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).

OBSERVACIÓN: No hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos ni de prácticas higiénicas.

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)

OBSERVACION: No existen certificados médicos de los operarios.

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).

OBSERVACION: No existe plan de capacitación. No existe cronograma de capacitación en educación sanitaria.

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 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIÓN: No existen avisos alusivos a prácticas higiénicas

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).

OBSERVACION: No son redondeadas.



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

5.1.1 Existen procedimientos y registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos) (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)

OBSERVACIÓN: No existe.

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)

OBSERVACIÓN: No existen

6.1.3 Se cuenta con planes de muestreo. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013).

OBSERVACIÓN: No existe plan de muestreo que incluya materia prima, producto terminado, superficies y manipuladores.

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)

OBSERVACIÓN: No hay profesional ni técnico frente a los procesos

3. En virtud de la situación sanitaria verificada el 15 de febrero de 2017 en el establecimiento de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz Urieta, a folios 17 al 20 se observa acta de aplicación de las medidas sanitarias consistentes en "clausura temporal total del establecimiento; congelamiento de 330 kg de material de envase en presentaciones de 600cc y 300cc respectivamente; destrucción de 10 pacas de 50 unidades de agua potable tratada marca agua primavera en presentación de 300cc con lote 30 y fecha de vencimiento 30/04/17"
4. Así mismo, el 15 de febrero de 2017 se procedió a realizar protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos para el producto "AGUA POTABLE TRATADA AGUA PRIMAVERA por 300cc y por 600cc" en bolsa plástica (Folios 21 al 26), encontrando incumplimiento frente a los siguientes requisitos previstos en la Resolución 5109 de 2005:

"(...)

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

OBSERVACIÓN: No declara contenido neto en unidades del sistema métrico internacional.

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

OBSERVACIÓN: No declara la expresión "fabricado por" ni el nombre del fabricante.

5.6 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así:

"(...)

OBSERVACIÓN: No declara modo de conservación. Fecha de vencimiento preimpresa que no permite trazabilidad.

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

OBSERVACIÓN: No declara completa la leyenda obligatoria de conservación y modo de uso. Artículo 13 Resolución 12186 de 1991.



**AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No. 201605524

5. Posteriormente mediante oficio 708-0442-171 con radicado No.17040099 del 12 de abril de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió con destino al proceso, documentación relacionada con las labores de inspección, llevadas a cabo en las instalaciones del establecimiento AGUA PRIMAVERA de propiedad del señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA. (Folios 32 y 33).
6. A folio 34 y 35 del expediente, obra acta de diligencia de inspección, vigilancia y control llevada a cabo el día 11 de abril de 2017 en el establecimiento propiedad del señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA con el fin de definir la medida sanitaria de congelación y la verificación de cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
De este modo, en desarrollo de la visita se indica la siguiente situación encontrada:

*"El día 15 de febrero de 2017 se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en congelamiento de 220 Kg y 110 Kg de material de envase en presentaciones de 300cc y 600cc respectivamente, con los siguientes incumplimientos: Unidades del contenido neto no son en sistema métrico internacional. No declara la expresión "fabricado por" ni el nombre de la razón social y No declara la leyenda obligatoria completa; el cual es utilizado en el establecimiento para envasar el producto Agua Potable tratada marca "Agua Primavera". El establecimiento manifiesta no haber realizado ningún trámite ante el INVIMA para la autorización del agotamiento de etiquetas, por lo que se procede a la definición de la medida sanitaria de congelamiento del material de envase debido a que el día domingo 16 de abril se vencen los 60 días calendario de plazo para la definición de la mencionada medida sanitaria; cabe aclarar que los días 13 y 14 de abril el presente año son festivos por motivo de Semana Santa. Al momento de proceder a la destrucción del material de envase objeto de la medida sanitaria de congelamiento el cual quedó guardado bajo responsabilidad del propietario del establecimiento señor Oscar Alexander Quiroz Urieta, tal como consta en acta de Congelamiento IVC-INS-FM002 de fecha 15 de febrero de 2017, se evidencia que este no existe y que fue utilizado por el establecimiento dado que está haciendo caso omiso a la medida sanitaria de seguridad de Clausura Temporal Total del establecimiento impuesta el 15 de febrero de 2017 y que a la fecha no se ha levantado. Teniendo en cuenta lo anterior no fue posible definir la medida sanitaria de congelamiento del material de envase Violando la medida sanitaria impuesta el 15 de febrero de 2017 consistente en Congelamiento de 330Kg y 110 Kg de material de envase en presentaciones de 300cc y 600cc respectivamente, (Violación al artículo 576 de la ley 9 de 1979). **Teniendo en cuenta que el establecimiento tiene vigente la medida sanitaria de seguridad de Clausura Temporal del establecimiento y que se evidencia que siguen en actividades de producción** se procede a la destrucción de 270 pacas por 50 unidades de agua potable tratada marca "Agua Primavera" en presentación de 300ml con lote 7 y fecha de vencimiento 30 de junio de 2017 y destrucción de 64 pacas por 50 unidades de agua potable tratada marca "Agua Primavera" en presentación de 600ml con lote 7 y fecha de vencimiento 30 de junio de 2017." (Subraya y negrilla fuera del texto)*

7. Como resultado de la situación verificada el 11 de abril de 2017 y como resultado de evidenciarse la violación a las medidas sanitarias impuestas (clausura temporal y congelación), se procedió al decomiso y destrucción del producto terminado encontrado correspondiente a 270 pacas por 50 unidades de agua potable tratada marca "Agua Primavera" en presentación de 300ml con lote 7 y fecha de vencimiento 30 de junio de 2017 y destrucción de 64 pacas por 50 unidades de agua potable. (Folios 36 al 41)
8. Mediante oficio 708-0981-17 con radicado No. 17095215 del 11 de septiembre de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2 remitió con destino al proceso copia de la actas de visita realizadas en las instalaciones del establecimiento AGUA PRIMAVERA de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz. (Folio 42)
9. El día 07 de septiembre de 2017, funcionarios del Invima realizaron nueva visita de inspección, vigilancia y control en las instalaciones del establecimiento AGUA PRIMAVERA



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz (Folio 44 y 45) describiendo la siguiente situación sanitaria:

"Los suscritos funcionarios se hicieron presente en el establecimiento en el cual se evidenció que la planta se encontraba en actividades de fabricación de agua potable tratada estando así en desacato de la Medidas Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento aplicada 15/02/2017. Se evidenció producto terminado, operarios y actividades de fabricación. Motivo de lo observado se procedió a la aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Destrucción de 400 unidades de producto terminado agua potable tratada en presentación bolsa plástica por 600 ml. (subraya y negrilla fuera del texto)

OBSERVACIONES

Se informa a quien atiende la visita que debe dar cumplimiento a la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento aplicada el 15/02/2017, una vez subsane las causales que motivaron la citada Medida Sanitaria puede solicitar levantamiento de la misma ante el Invima.
(...)"

10. A folios 46 al 50 se observa acta de aplicación de medida sanitaria consistente en destrucción de 400 unidades de agua potable tratada marca "Agua Primavera" en presentación de 600ml, del 07 de septiembre de 2017, en donde se observa "violación a la medida sanitaria impuesta el 15 de febrero de 2017", de este modo se indica en el acta:

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

El día 15 de febrero de 2017 se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento. Durante el recorrido por las instalaciones del establecimiento se evidenció que la planta se encontraba en actividades de fabricación de agua potable tratada estando así en desacato a la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento aplicada el 15/02/2017. Se evidenció producto terminado, operarios y actividades de fabricación."

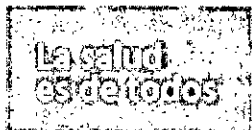
11. Con destino al proceso, fue remitido por parte del coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, mediante oficio 7301-0191-18 con radicado No. 20183002725 del 26 de marzo de 2018 información relativa a las acciones de inspección llevadas a cabo en las instalaciones del establecimiento AGUA PRIMAVERA de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz Urieta (Folios 51 y 52) indicando que:

"(...)

En actividades de inspección, vigilancia y control sanitario adelantadas en atención a gestión de riesgo y verificación de medida sanitaria consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento impuesta el 15 de febrero de 2017 y que a la fecha no se ha levantado, se evidencia que siguen en actividades de producción, violando la medida sanitaria impuesta; se procede a la destrucción de producto terminado, 1000 unidades de agua potable tratada en bolsa plástica de 300ml y 900 unidades de agua potable tratada en bolsa de 600ml. (Subraya fuera del texto)
(...)"

12. Se observa a folio 54 al 56 acta de visita, diligencia de inspección, vigilancia y control, en las instalaciones del establecimiento Agua Primavera, de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz, con la siguiente descripción de la situación verificada:

"(...)



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

Los suscritos funcionarios procedieron a inspeccionar las instalaciones en compañía de quien atendió la visita evidenciado que estaban siendo empleadas para la fabricación de agua potable tratada; se observaron operarios, materia prima, material de envase y producto terminado estado así en desacato a la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total del establecimiento la cual fue aplicada el 15/02/2017. Motivo de lo observado se procedió a la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en destrucción de producto terminado según se detalla en actas anexas. Destrucción o desnaturalización de artículos o productos y aplicación de medida sanitaria de seguridad. Se le informó a quien atendió la vista que se debe dar cumplimiento a la medida sanitaria de clausura temporal total del establecimiento y además se le hizo explicación de las causas que originaron la misma según lo consignado en el acta de fecha 15/02/2017. No se emitió concepto.
(...)"

13. Como consecuencia de la situación sanitaria verificada el día 21 de marzo de 2018 en las instalaciones del establecimiento "Agua Primavera" de propiedad del señor Oscar Alexander Quiroz Urieta, y ante la reiterativa violación de la medida sanitaria de suspensión total de trabajos, los funcionarios del Invima que realizaron la diligencia aplicaron medida sanitaria consistente en destrucción de producto terminado (Folios 57 al 62), indicando en el acta:

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Durante la visita se evidenciaron actividades de fabricación de agua potable tratada, observándose operarios, materia prima, material de envase y producto terminado por lo cual establecimiento se encuentra en desacato a la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del establecimiento la cual fue aplicada el 15/02/2017.

(...)"

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el Artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

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

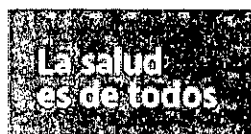
"(...)

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

PARAGRAFO. *Las sanciones de que trata el presente Artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el Artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.*

(...)"

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su Artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524**

numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el Artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

"(...)

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

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

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

(...)

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

(...)"

La **Resolución 2674 de 2013**, "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece:

"(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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

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

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

b) Al personal manipulador de alimentos,

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

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

Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados

Página 7

Oficina Principal:
Administrativa:

www.invima.gov.co

in ima



**AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524**

para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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

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

(...)3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

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.

(...)



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

ARTÍCULO 7o. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

(...)2. **PAREDES**

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

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

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

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

(...)

ARTÍCULO 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.

(...)

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

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

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

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

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

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

(...)

ARTÍCULO 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 expendia 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



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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

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

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 51. Inspección, Vigilancia y Control. *Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.*

Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

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.*

(...)"

De otro lado, en relación con el rotulado de alimentos la Resolución 5019 de 2005 establece:

"(...)

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:*

(...)

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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



**AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524**

(...)

5.4. Nombre y dirección

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

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

(...)

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

(...)

Así mismo, la Resolución 12186 de 1991 exige:

"(...)

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.

PARAGRAFO 1. El producto deberá denominarse en el rotulado como: "AGUA POTABLE TRATADA" en forma destacada.

PARAGRAFO 2. 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"

(...)"

De otra parte, encontramos la **Resolución 719 de 2015**, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", la cual establece lo siguiente:

"(...)

Artículo 1o. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

Artículo 2o. Ámbito de aplicación. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

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

"(...)

Artículo 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."

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, 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.

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;*

Página 13



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

- 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 también que el procesamiento, tratamiento y distribución de agua para consumo humano, 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 numeral 3.1.

Así mismo, sea del caso resaltar que con los documentos remitidos por el Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2 y que fueron referidos como antecedente para el inicio del presente proceso, dan cuenta de la presunta infracción a las normas sanitarias y del reiterado desacato a la orden de suspensión de trabajos impartida por la autoridad sanitaria.

En este sentido, las conductas por las que se investiga son por las inicialmente verificadas (en inspección sanitaria del 15 de febrero de 2017) y que se mantuvieron en el tiempo constituyendo conducta continuada, lo que motivo que en las visitas subsiguientes (11 de abril de 2017, 7 de septiembre de 2017 y 21 de marzo de 2018) se hiciera necesaria la destrucción de producto terminado (agua potable para consumo humano), ya que las condiciones en que había sido elaborado no garantizaban la inocuidad del mismo y en desacato de la suspensión de actividades ya ordenada.

Frente a la conducta continuada el Consejo de Estado ha señalado:

Para la Sala, tratándose de faltas continuadas, como el uso fraudulento del servicio de energía merced a la adulteración de los medidores, el término de caducidad de la acción sancionatoria se cuenta a partir de la fecha en que la empresa conoció la ocurrencia del acto constitutivo de falta, lo que en este caso ocurrió el 10 de enero de 1997, cuando practicó inspección técnica al inmueble ubicado en la Avenida 30-7-A-41 de Girardot, cuyo suscriptor es el sancionado, y encontró que el medidor No. 6697999 «se encontraba parado» y lo retiró para su revisión en el Laboratorio de la empresa.

*Teniendo la prestación del servicio de energía carácter continuado, el término de caducidad con que cuentan las empresas prestadoras para sancionar su uso fraudulento mal podría computarse a partir del acto que da inicio a la conducta objeto de censura, como equivocadamente sostienen la SSPD y el Tribunal. **Tratándose de una falta continuada, el término de caducidad debe computarse a partir del día en que la empresa detecta la ocurrencia del último acto constitutivo de la infracción. (Subraya fuera de texto)***

De tal forma, que las presuntas infracciones por las que se corre traslado se prorrogaron en el tiempo hasta el 21 de marzo de 2018, estando esta autoridad administrativa facultada para ejercer la potestad sancionatoria, conforme al término establecido en la ley 1437 de 2011.

Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA identificado con cédula de ciudadanía No. 98.657.253 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA PRIMAVERA (ahora AGUA PRIMAVIDA) presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin contar ni garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

1. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social), vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No cuentan con programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, ni se ejecutan conforme a lo previsto ya que no se llevan registros, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. No se garantiza que el agua utilizada en la planta sea potable, ya que no existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Utilizan agua de pozo subterránea. No se evidencian resultados de análisis de laboratorio que garanticen la potabilidad del agua de abastecimiento y que se utiliza como materia prima. Realizan medición de cloro total y no residual. Vulnerando lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. No existen programas ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento, contrariando lo exigido en el numeral 5 sub numeral 5.3 del artículo 6 y en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
6. No existe programa de control de plagas; ni existen registros de verificación de presencia o ausencia de plagas. Vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
7. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Ni están definidas las concentraciones y modo de preparación de las soluciones de limpieza y desinfección. Vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con lavamanos, en las áreas de elaboración o próximos a estas. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
10. No hay lavabotas a la entrada del área de proceso. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
11. No hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. Los operarios no cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos, vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 11 Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

13. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, ni cuentan con cronograma de capacitación en educación sanitaria, vulnerando lo establecido en el artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
 14. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad el cumplimiento de la prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Contrariando lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
 15. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, de manera que no están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
 16. No existen procedimientos ni registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos), contrariando lo previsto en el artículo 21 y en el numeral 1 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013.
 17. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
 18. No existe plan de muestreo que incluya materia prima, producto terminado, superficies y manipuladores. Contrariando lo previsto en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
 19. No cuentan con profesional ni técnico frente a los procesos de producción y control de calidad, vulnerando lo establecido en el Artículo 24, Resolución 2674 de 2013.
- II. Procesar y envasar el producto "agua potable tratada marca AGUA PRIMAVERA" en bolsa plástica por 300cc y 600cc", encontrando presuntos incumplimientos así:
1. No declara contenido neto en unidades del sistema métrico internacional. Vulnerando lo establecido en el numeral 5.3, 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5019 de 2005.
 2. No declara la expresión "fabricado por" ni el nombre del fabricante. Vulnerando lo establecido en el numeral 5.4, 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5019 de 2005.
 3. No declara modo de conservación y declara la fecha de vencimiento preimpresa lo que no permite trazabilidad. Vulnerando lo establecido en el numeral 5.6 del artículo 5 de la Resolución 5019 de 2005.
 4. No incluye las leyendas según los requisitos específicos por producto, ya que no declara completa la leyenda obligatoria de conservación y modo de uso de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 13 Resolución 12186 de 1991.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013: Artículo 6 numeral 2 sub numeral 2.8; numeral 3 sub numerales 3.1; numeral 5 sub numeral 5.3; numeral 6 sub numerales 6.3, 6.4; Artículo 7



La salud
es de todos

AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

numeral 2 sub numeral 2.2; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numerales 1, 2 y 3; Artículo 24; Artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4.

Resolución 5109 de 2005: Artículo 5 numerales 5.3, 5.3.1; 5.4, 5.4.1, 5.6.

Resolución 12186 de 1991: Artículo 13 Parágrafo 2

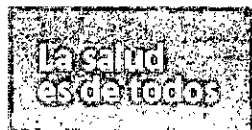
RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA identificado con cédula de ciudadanía No. 98.657.253 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA PRIMAVERA (ahora AGUA PRIMAVIDA) de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra del señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA identificado con cédula de ciudadanía No. 98.657.253 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA PRIMAVERA (ahora AGUA PRIMAVIDA), por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

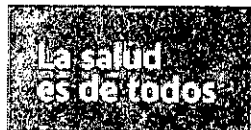
I. Procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin contar ni garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

1. No existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social), vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. No cuentan con programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, ni se ejecutan conforme a lo previsto ya que no se llevan registros, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. No se garantiza que el agua utilizada en la planta sea potable, ya que no existe control diario del cloro residual y no se llevan registros. Utilizan agua de pozo subterránea. No se evidencian resultados de análisis de laboratorio que garanticen la potabilidad del agua de abastecimiento y que se utiliza como materia prima. Realizan medición de cloro total y no residual. Vulnerando lo establecido en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. No existen programas ni procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
5. No existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento, contrariando lo exigido en el numeral 5 sub numeral 5.3 del artículo 6 y en el numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

6. No existe programa de control de plagas; ni existen registros de verificación de presencia o ausencia de plagas. Vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
7. No existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. Ni están definidas las concentraciones y modo de preparación de las soluciones de limpieza y desinfección. Vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con lavamanos, en las áreas de elaboración o próximos a estas. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
10. No hay lavabotas a la entrada del área de proceso. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
11. No hay avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. Contrariando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
12. Los operarios no cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos, vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 11 Resolución 2674 de 2013.
13. No existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, ni cuentan con cronograma de capacitación en educación sanitaria, vulnerando lo establecido en el artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
14. No existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad el cumplimiento de la prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Contrariando lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
15. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos no son redondeadas, de manera que no están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
16. No existen procedimientos ni registros para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos), contrariando lo previsto en el artículo 21 y en el numeral 1 del artículo 22 Resolución 2674 de 2013.
17. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
18. No existe plan de muestreo que incluya materia prima, producto terminado, superficies y manipuladores. Contrariando lo previsto en el numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013.
19. No cuentan con profesional ni técnico frente a los procesos de producción y control de calidad, vulnerando lo establecido en el Artículo 24, Resolución 2674 de 2013.



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019015600
(19 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201605524

II. Procesar y envasar el producto "agua potable tratada marca AGUA PRIMAVERA" en bolsa plástica por 300cc y 600cc", encontrando presuntos incumplimientos así:

1. No declara contenido neto en unidades del sistema métrico internacional. Vulnerando lo establecido en el numeral 5.3, 5.3.1 del artículo 5 de la Resolución 5019 de 2005.
2. No declara la expresión "fabricado por" ni el nombre del fabricante. Vulnerando lo establecido en el numeral 5.4, 5.4.1 del artículo 5 de la Resolución 5019 de 2005.
3. No declara modo de conservación y declara la fecha de vencimiento preimpresa lo que no permite trazabilidad. Vulnerando lo establecido en el numeral 5.6 del artículo 5 de la Resolución 5019 de 2005.
4. No incluye las leyendas según los requisitos específicos por producto, ya que no declara completa la leyenda obligatoria de conservación y modo de uso de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 13 Resolución 12186 de 1991.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor OSCAR ALEXANDER QUIROZ URIETA identificado con cédula de ciudadanía No. 98.657.253 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA PRIMAVERA (ahora AGUA PRIMAVIDA) y/o a su apoderado o autorizado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 del 2011.

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.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Fabiola Garzón