

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000066 De 22 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:	2020000211
PROCESO SANCIONATORIO:	201606138
EN CONTRA DE:	JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO – ALIBEBIDAS CENCELLA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	14 DE ENERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020000211 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **23 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° 2020000211, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606138.

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

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. 201606138 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, propietario del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 705-0928-17 radicado bajo el No. 17050441 del 11 de mayo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. Los días 3 y 4 de mayo de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 en la elaboración de agua potable tratada, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 11 al 23 del expediente, en la que además se plasmó como exigencia adicional la siguiente:

"se evidencia que en el registro sanitario RSAA19I32014 no se encuentra amparada la marca cencella, ni la razón social actual de la empresa"

3. En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada el 4 de mayo de 2017, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en **"suspensión total de trabajos de elaboración de agua potable tratada envasada"**, al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 28 al 31):

"(...)"

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

En el recorrido por todas las áreas de la planta se pudo evidenciar la siguiente situación que incumple con la Resolución 2674/2013 y Resolución 12186/1991 en los artículos y numerales que se describen a continuación:

1. *No se puede verificar la potabilidad del agua, ya que el agua es captada de una fuente natural y del acueducto vereda' y no se realiza la medición de cloro residual para el agua utilizada en las la5orcs de limpieza y desinfección. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
2. *No existe local o instalación destinada para el depósito temporal de los residuos sólidos, se observa acumulación de material plástico al ingreso de la planta expuesto a la intemperie. (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6- numeral 2 del artículo 26. Resolución 2674 de 2013)*
3. *Se observa material reciclable y objetos inservibles al ingreso de la planta, además se observa objetos en desuso en el área de almacenamiento de material de empaque. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*
4. *La planta no cuenta con señalización de áreas. (numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*

Página 1



La salud
es de todos

Alimentos

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

5. Se observan entreluces en parte inferior de puerta de ingreso y salida de producto terminado y extractor ubicado en área de proceso sin malla de protección. (numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
6. El procedimiento de limpieza y desinfección es muy general y no es específico para equipos y áreas, además dentro de los procedimientos no se describe las acciones de limpieza y desinfección interna de tubería desde la fuente de captación hasta envasado del producto y dentro de los formatos no se diferencia las limpiezas rutinarias de las profundas.
7. El servicio sanitario no cuenta con dotación completa como: sistema de secado de manos, jabón desinfectante y caneca. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)
8. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual ubicados en área de proceso o cercana a esta, al momento de la visita se evidencia que utilizan lavamanos de la unidad sanitaria. (numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).
9. No cuenta con filtro sanitario a la entrada del área de proceso (sistema de lavado y desinfección de calzado y lavamanos). (numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)
10. Presentan análisis de laboratorio pero no cuentan con certificado médico que declare la aptitud para manipular alimentos. (artículo 11, Resolución 2674 de 2013)
11. Los avisos alusivos relacionados con el cumplimiento de las prácticas higiénicas son insuficientes. (Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)
12. Carcasas de filtros de agua con soldadura sin pulir en parte interna y acoples de tuberías (codos y T) no son desmontables y fáciles de limpiar y desinfectar. (artículo 9, Resolución 2674 de 2013)
13. No cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos. (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)
14. Los envases se almacenan directamente sobre el piso. (Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)
15. El área de envasado no cuenta con separación física efectiva y completa con la planta de tratamiento de agua y el área de almacenamiento de material de envase. (numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013 y literal C artículo 12 Resolución 12186 de 1991)
16. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos desde las materias primas hasta llegar al consumidor pasando por todas las etapas de proceso incluido el empaque. (numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 074get.M12)
17. El cronograma del plan de muestreo no se cumple según establecido y el procedimiento no describe las acciones correctivas en relación a las desviaciones que se puedan presentar en los análisis de laboratorio. (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)
18. En la etiqueta del producto se evidencia: Declara como nombre agua pura natural la cual induce a engaño al consumidor con relación al tratamiento realizado. No declara el nombre del alimento como fue otorgado en el registro sanitario. Declara como lote expresión Lot. y se declara la expresión V. como fecha de vencimiento. No declara la expresión agua potable tratada. (numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)

(...)"

4. De igual forma, durante el desarrollo de la visita del 4 de mayo de 2017, se realizó el Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos envasados al producto "AGUA PURA NATURAL CENCELLA POR 600ML", (folios 24 al 26 – etiqueta folio 27) en el cual se evidenció presuntos incumplimientos a la normatividad sanitaria establecida en la Resolución 5109 de 2005, así:

Artículo / numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
--------------------------	----------------------	--------------	---------------



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"

Artículo / numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	0	Declara como nombre agua pura natural la cual induce a engaño al consumidor con relación al tratamiento realizado.
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	No declara el nombre del alimento como fue otorgado en el registro sanitario.
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	0	Se declara precedido de la expresión Lot, como lote
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	0	Se declara la expresión V como fecha de vencimiento
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	0	No declara la expresión agua potable tratada

- Mediante oficio 705-1438-17 radicado bajo el No. 17081703 del 1 de agosto de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 35).
- El día 24 de julio de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de inspección, vigilancia y control, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, en donde no se emitió concepto sanitario y se mantuvo la medida sanitaria de seguridad aplicada el 4 de mayo de 2017. (Folios 39 y 40).



2016-06-13

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"***

7. Mediante oficio 7305-1654-17 radicado bajo el No. 17094575 del 8 de septiembre de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 41).
8. El día 31 de agosto de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de inspección, vigilancia y control, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, en donde no se emite concepto sanitario y se mantiene medida sanitaria aplicada el 4 de mayo de 2017. (Folios 44 y 45).
9. Mediante oficio 705-1884-17 radicado bajo el No. 17109698 del 18 de octubre de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, para su conocimiento y fines pertinentes (folio 57).
10. El día 10 de octubre de 2017, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de control sanitario, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA, de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 60 al 66 a doble cara).
11. Teniendo en cuenta el cumplimiento de la mayoría de las causales que motivaron la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en ***"suspensión total de trabajos de elaboración de agua potable tratada envasada"***, funcionarios de esta entidad procedieron a levantar dicha medida mediante acta de fecha 10 de octubre de 2017, según como obra a lo folio 66vto del expediente.

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 Resolución 2674 del 2013, 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.*



La salud
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

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

(...)"

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

(...)

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

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

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

(...)

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

(...)"

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

" (...)

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;



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

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

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

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

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

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

(...)

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.



**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

(...)

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.

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

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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.

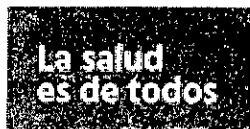
6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

(...)

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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



MINISTERIO DE SALUD

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

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

(...)

Artículo 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.

(...)

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

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

(...)

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

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

(...)

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

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

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

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

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



**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

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

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

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

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

(...)

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

(...)

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

(...)



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

Por su parte la **Resolución 5109 de 2005** establece "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano" establece:

(...)

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

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

(...)

ARTÍCULO 5o. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

(...)

a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;

b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;

c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

5.5. Identificación del lote

(...)

5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

(...)

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

1. "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.

2. "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.

3. "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).

4. "Vence" o su abreviatura (Ven.).

5. "Expira" o su abreviatura (Exp.).

6. "Consúmase antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

(...)

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

(...)"

Y 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" indica:

"(...)

Artículo 12. DE LAS AREAS DE LAS PLANTAS DE OBTENCION DE AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA. Las plantas o establecimientos de obtención de agua potable tratada, además de los requisitos generales para las fábricas de alimentos y los específicos para el otorgamiento de la licencia Sanitaria del Funcionamiento Clase I o II Exigidos en el Decreto 2333 de 1982 Y las disposiciones que lo adicionen o modifiquen, deberá cumplir con los siguientes:

(...)

c) El área destinada al envasado del agua potable tratada deberá estar separada físicamente de las demás áreas de la planta

(...)"

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 registrarán 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

Página 11



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

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.

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 de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA de propiedad del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, se desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo humano, 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. AGUA POTABLE TRATADA.

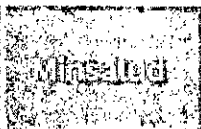
De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO**, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, propietario del establecimiento de comercio denominado **ALIBEBIDAS CENCELLA**; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar 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:

1. No se puede verificar la potabilidad del agua, ya que el agua es captada de una fuente natural y del acueducto veredal y no se realiza la medición de cloro residual para el agua utilizada en las labores de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013
2. No existe local o instalación destinada para el depósito temporal de los residuos sólidos, se observa acumulación de material plástico al ingreso de la planta expuesto a la intemperie, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.



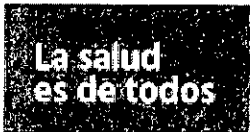
La salud
es de todos



**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"***

3. Se observa material reciclable y objetos inservibles al ingreso de la planta, y objetos en desuso en el área de almacenamiento de material de empaque, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
4. La planta no cuenta con señalización de áreas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se observan entreluces en parte inferior de puerta de ingreso y salida de producto terminado, y el extractor ubicado en área de proceso está sin malla de protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013
6. El procedimiento de limpieza y desinfección es muy general y no es específico para equipos y áreas, además dentro de los procedimientos no se describe las acciones de limpieza y desinfección interna de tubería desde la fuente de captación hasta envasado del producto y dentro de los formatos no se diferencia las limpiezas rutinarias de las profundas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 12 y artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013
7. El servicio sanitario no cuenta con dotación completa como: sistema de secado de manos, jabón desinfectante y caneca, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013
8. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual ubicados en área de proceso o cercana a esta, al momento de la visita se evidencia que utilizan lavamanos de la unidad sanitaria, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013
9. No cuenta con filtro sanitario a la entrada del área de proceso (sistema de lavado y desinfección de calzado y lavamanos), incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013
10. Presentan análisis de laboratorio pero no cuentan con certificado médico que declare la aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013
11. Los avisos alusivos relacionados con el cumplimiento de las prácticas higiénicas son insuficientes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Las carcasas de los filtros de agua están con soldadura sin pulir, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013
13. La parte interna y acoples de las tuberías (codos y T) no son desmontables ni fáciles de limpiar y desinfectar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013
14. No cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013
15. Los envases se almacenan directamente sobre el piso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013



INVIOMA

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"**

16. El área de envasado no cuenta con separación física efectiva y completa con la planta de tratamiento de agua y el área de almacenamiento de material de envase, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 y con el artículo 12 literal C de la Resolución 12186 de 1991.
 17. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos desde las materias primas hasta llegar al consumidor pasando por todas las etapas de proceso incluido el empaque, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013
 18. El cronograma del plan de muestreo no se cumple según lo establecido y el procedimiento no describe las acciones correctivas en relación a las desviaciones que se puedan presentar en los análisis de laboratorio, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013
- II. Envasar y rotular el producto AGUA PURA NATURAL CENCELLA POR 600ML, infringiendo las disposiciones sanitarias relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos para consumo humano, presuntamente por cuanto:
1. Declara como nombre agua pura natural, la cual induce a engaño al consumidor con relación al tratamiento realizado, incumpliendo el artículo 4 numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. No declara el nombre del producto como fue otorgado en el registro sanitario, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. El lote se declara precedido de la expresión "Lot", incumpliendo el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
 4. La fecha de vencimiento se declara con la expresión "V", incumpliendo el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.3 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Procesar, envasar y rotular el producto "Agua potable tratada" declarando el registro sanitario RSAA19I32014, el cual no ampara la marca CENCELLA ni la razón social actual de la empresa, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 del 2005 en concordancia con el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3, numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2 y 2.3, numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4, numeral 6 subnumerales 6.2 y 6.3; Artículo 9 numeral 12; Artículo 11; Artículo 13 párrafo 1; Artículo 17 numeral 5; Artículo 19 numerales 1, 2 y 3; Artículo 20 numeral 6; Artículo 21; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numerales 1 y 2; y Artículo 37.

De la Resolución 5109 de 2005

Artículo 4 numeral 1; Artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1, numeral 5.5 subnumeral 5.5.2 y

Página 14



La salud
es de todos

Minsa

AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"

numeral 5.6 subnumeral 5.6.3

De la Resolución 12186 de 1991

Artículo 12 literal c

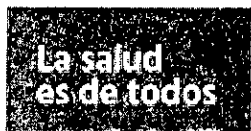
RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, propietario del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra el señor JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, propietario del establecimiento de comercio denominado ALIBEBIDAS CENCELLA; por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar 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:

1. No se puede verificar la potabilidad del agua, ya que el agua es captada de una fuente natural y del acueducto veredal y no se realiza la medición de cloro residual para el agua utilizada en las labores de limpieza y desinfección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013
2. No existe local o instalación destinada para el depósito temporal de los residuos sólidos, se observa acumulación de material plástico al ingreso de la planta expuesto a la intemperie, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 5 subnumerales 5.3 y 5.4 y artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observa material reciclable y objetos inservibles al ingreso de la planta, y objetos en desuso en el área de almacenamiento de material de empaque, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 1 subnumerales 1.1 y 1.3 de la Resolución 2674 de 2013.
4. La planta no cuenta con señalización de áreas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumerales 2.2 y 2.3 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se observan entreluces en parte inferior de puerta de ingreso y salida de producto terminado, y el extractor ubicado en área de proceso está sin malla de protección, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013
6. El procedimiento de limpieza y desinfección es muy general y no es específico para equipos y áreas, además dentro de los procedimientos no se describe las acciones de limpieza y desinfección interna de tubería desde la fuente de captación hasta envasado del producto y dentro de los formatos no se diferencia las limpiezas rutinarias de las profundas, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 12 y artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013



Wifig-celb16

**AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"***

7. El servicio sanitario no cuenta con dotación completa como: sistema de secado de manos, jabón desinfectante y caneca, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013
 8. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual ubicados en área de proceso o cercana a esta, al momento de la visita se evidencia que utilizan lavamanos de la unidad sanitaria, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013
 9. No cuenta con filtro sanitario a la entrada del área de proceso (sistema de lavado y desinfección de calzado y lavamanos), incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013
 10. Presentan análisis de laboratorio pero no cuentan con certificado médico que declare la aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013
 11. Los avisos alusivos relacionados con el cumplimiento de las prácticas higiénicas son insuficientes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. Las carcasas de los filtros de agua están con soldadura sin pulir, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013
 13. La parte interna y acoples de las tuberías (codos y T) no son desmontables ni fáciles de limpiar y desinfectar, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013
 14. No cuenta con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013
 15. Los envases se almacenan directamente sobre el piso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013
 16. El área de envasado no cuenta con separación física efectiva y completa con la planta de tratamiento de agua y el área de almacenamiento de material de envase, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 y con el artículo 12 literal C de la Resolución 12186 de 1991.
 17. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos desde las materias primas hasta llegar al consumidor pasando por todas las etapas de proceso incluido el empaque, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numerales 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013
 18. El cronograma del plan de muestreo no se cumple según lo establecido y el procedimiento no describe las acciones correctivas en relación a las desviaciones que se puedan presentar en los análisis de laboratorio, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
- II. Envasar y rotular el producto AGUA PURA NATURAL CENCELLA POR 600ML, infringiendo las disposiciones sanitarias relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos para consumo humano, presuntamente por cuanto:



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020000211 DE
(14 de Enero de 2020)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606138"

1. Declara como nombre agua pura natural, la cual induce a engaño al consumidor con relación al tratamiento realizado, incumpliendo el artículo 4 numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. No declara el nombre del producto como fue otorgado en el registro sanitario, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
3. El lote se declara precedido de la expresión "Lot", incumpliendo el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
4. La fecha de vencimiento se declara con la expresión "V", incumpliendo el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.3 de la Resolución 5109 de 2005.

III. Procesar, envasar y rotular el producto "agua potable tratada" declarando el registro sanitario RSAA19I32014, el cual no ampara la marca CENCELLA ni la razón social actual de la empresa, contrariando lo dispuesto en el artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 del 2005 en concordancia con el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 (modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015).

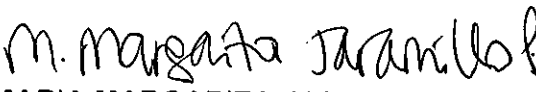
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor **JORGE OCTAVIO GALLON RESTREPO**, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.528.166, propietario del establecimiento de comercio denominado **ALIBEBIDAS CENCELLA**, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 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.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria.

Proyectó: fforrados
Revisó: Alexandra Bonilla Guarín

Página 17