



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000829 De 27 de Mayo de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	AUTO No. 2019005634
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201603840
EN CONTRA DE:	JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR - AQUAFRIZZ
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE MAYO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **30 MAYO 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el Auto No. 2019005634 NO procede recurso alguno.

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (7) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019005634 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603840.

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

FABIOLA CONSTANZA GARZÓN MESA
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Isabel Cristina Posada Rocha



AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 709-0852-16, con radicado No. 16093007 de fecha 01 de Septiembre de 2016, suscrito por el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, quien remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ, de propiedad del señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1).
2. Mediante Inspección sanitaria, de fecha 29 de Agosto de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones productivas del señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ, funcionarios de este instituto, procedieron a verificar condiciones higiénico sanitarias y de proceso de elaboración o producción de "ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS" emitiéndose concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 3 al 9 a doble cara).
4. En virtud de la situación sanitaria encontrada, mediante acta de aplicación de Medida Sanitaria de fecha 29 de Agosto de 2016, en donde se hace necesario aplicar por parte de los funcionarios las medidas sanitarias consistentes en: (Folios 10 al 11)

"(...)

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO

El establecimiento funciona en una edificación de un solo nivel, cuenta con un área en donde se ubican los tanques de recepción, equipo de tratamiento y desinfección, área de oficina, servicios sanitarios, área de almacenamiento de empaque. Cuenta con los equipos, utensilios y elementos para la actividad de potabilización y envasado de agua.

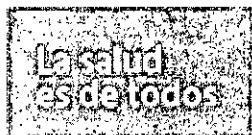
SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Las condiciones sanitarias del establecimiento y el cumplimiento de los requisitos sanitarios definidos en la normatividad vigente, especialmente la Resolución 2674 de 2013 se evalúan en el Formato Acta De Control Sanitario a Fábricas de Alimentos Código: IVC-INS-FM011 con fecha 29 de Agosto de 2016 en la que se emite Concepto Desfavorable.

Durante la inspección realizada permitió establecer que se encontraron los siguientes incumplimientos contraviniendo la Resolución 2674 de 2016 que afectan la inocuidad del producto principalmente:

1.3 Las puertas de ingreso a la planta permanecen abiertas, lo que no evita entrada de polvo, e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.*

Página 1



AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

2.1.2 El agua proviene del acueducto municipal, sin embargo no hay análisis de laboratorio que permitan establecer su potabilidad. El kit utilizado determina cloro total.*

2.5.2 Los registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores se encuentran desactualizados.*

2.6.3 Utilizan el lavamanos del servicio sanitario, el cual no es de accionamiento indirecto.*

3.1.4 Utilizar el lavamanos del servicio sanitario para realizar esta actividad.*

4.2.1 Algunos tramos de tuberías no son fácilmente desmontables, de modo que se faciliten las labores de limpieza y desinfección.*

4.2.5 Algunos tramos de tuberías de conducción de agua no son fácilmente desmontable.*

4.2.7 Los registros de variables del proceso se encuentran desactualizados.*

5.2.2 No existen registros de laboratorio que permitan establecer que mediante el sistema de limpieza y desinfección que se tiene implementado para el lavado de botellones en el establecimiento se elimine la totalidad de la carga microbiana y no queden residuos de los productos utilizados según lo establece el Art. 8 Parágrafo 2 de la Resolución 12186 de 1991*

5.3.1 Las operaciones de envasado de bolsa se realiza de forma manual y la planta no dispone de un sistema adecuado para la limpieza y desinfección de botellones, según lo establecido en el Artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991. Lo anterior posibilita el riesgo de contaminación del producto.*

5.3.2 No se registran controles requeridos en etapa crítica de proceso.*

5.3.3 Las operaciones de fabricación no se realizan en forma secuencial, se observan flujos cruzados en algunas operaciones (recepción, lavado y envasado de botellones).*

5.4.1 El área de envasado no es exclusiva para este fin, La operación de desinfección de botellones se desarrolla en esta área.*

6.1.3 No disponen de plan de muestreo, sin embargo cuentan con análisis de laboratorios para algunos productos.*

(...)"

5. Mediante oficio 709-0905-17, con radicado No. 17084271 de fecha 10 de Agosto de 2017, suscrito por el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, quien remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones productivas del Señor **JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR**, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio **AQUAFRIZZ**, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 12).
6. Mediante acta de visita, de fecha 17 de julio de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones productivas del Señor **JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR**, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio **AQUAFRIZZ**, funcionarios de este instituto, no se emitió concepto alguno al encontrarse para esa fecha el establecimiento cerrado. (Folios 14 al 15).



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005634

(17 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.**

7. Posteriormente, mediante oficio 7302-1127-17, con radicado No. 17100719 de fecha 25 de Septiembre de 2017, suscrito por el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, quien remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas, en varios establecimientos de comercio indicado las medidas de seguridad impuestas, indicando en su numeral 3º que el señor **JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR**, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio **AQUAFRIZZ**, se encuentra cumpliendo la MSS impuesta el día 22 de Agosto de 2016. (Folio 16 reverso).
8. En virtud de la situación sanitaria encontrada, mediante acta de visita de fecha 22 de Septiembre de 2017, los funcionarios procedieron a la realización de visita de inspección sanitaria, indicando lo siguiente: (Folios 19 al 20)

(...)

OBJETIVO

Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a PAD debido que en observaciones el empresario manifestó que un mes aproximadamente podrían terminar adecuaciones locativas. Tienen Medida Sanitaria de Suspensión de trabajos o servidos con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, en especial la Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991, Resolución 333 de 2011 y demás normatividad vigente concordante.

(...)

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección estipulada en el oficio - comisario, se observa que el establecimiento se encuentra cerrado, se procedió a establecer comunicación telefónica al número relacionado en la base de datos del censo activo del GTTC01 : 3103110260. El señor Jhon Jaiver Gutiérrez Escobar manifiesta que no se encuentran realizando actividades de fabricación y se encuentran culminando las labores locativas y de acondicionamiento y esperando la entrega de la máquina de lavado de botellones con el fin de solicitar visita para levantar la medida sanitaria de seguridad impuesta de SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS. Manifiesta que aproximadamente en dos (2) meses solicitará la visita.

Se realiza recorrido por las instalaciones y no se evidencia producto terminado ni producto en proceso ni actividades de fabricación.

Debido a la situación sanitaria encontrada, se realiza la presente diligencia, no se emite concepto sanitario ni se dejan plazos de cumplimiento.

(...)

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

Página 3

Oficina Principal:
Administrativa:

www.invima.gov.co

in. ima



AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2115 de 2017, y la Ley 1437 de 2011.

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

(...)

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

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 el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, reestructuró el 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.

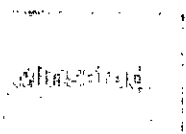
2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control,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

Dentro de las inspecciones de vigilancia y control, para la época se impuso medida de seguridad sanitaria por presuntos incumplimiento a las normas especiales que regulan esta materia a saber y teniendo en cuenta las situaciones sanitarias encontradas del señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ, se procedió a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS" con lo cual hay un presunto incumplimiento de la Resolución No. 2674 de 2013, en los siguientes términos:

(...)



AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

TÍTULO I 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.

ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

(...)

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

(...)

ARTÍCULO 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:





000-000000

AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

(...)

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.

(...)

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.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

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.

ARTÍCULO 9o. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

(...)

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 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

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



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019005634

(17 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.**

(...)

ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

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

(...)

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

(...)

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

(...)

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

(...)

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como.





AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

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

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

(...)

ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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.

(...)

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

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

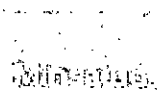
(...)

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

(...)

Así mismo, el Despacho Así mismo, el Despacho observa dentro del plenario la presunta infracción de las normas legales en materia sanitaria como se evidencia en la aplicación de la medida sanitaria de fecha 26 de abril de 2016, que se tendrán en cuenta para su valoración en la etapa procesal correspondiente, y que el investigado debe tener en cuenta y sin perder de vista lo que ha dicho la Honorable Corte Constitucional:



AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

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

"Así, se ha expresado, en forma reiterada, que (i) la potestad sancionadora como potestad propia de la administración es necesaria para el adecuado cumplimiento de sus funciones y la realización de sus fines, pues; (ii) permite realzar los valores del orden jurídico institucional, mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia propende indudablemente a la realización de sus cometidos; (iii) constituye un componente de la potestad de mando, pues constituye a asegurar el cumplimiento de las decisiones administrativas¹"

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá al investigado, algunas de las sanciones establecidas en el Artículo 577 de la Ley 9 de 1979, el cual señala:

"SANCIONES.

ARTÍCULO 577º.- *Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

- a) *Amonestación;*
- b) *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
- c) *Decomiso de productos;*
- d) *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e) *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

Para efectos procedimentales de la presente actuación la Resolución 2674 de 2013 establece:

"(...)

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 9ª de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. (...)"*

Así entonces respecto a la Ley 1437 de 2011:

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

¹ Corte Constitucional, Sentencia C – 125 de 2003, M.P. Marco Gerardo Monroy (Jurisprudencia que reitera la potestad sancionadora de la administración)





AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

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.

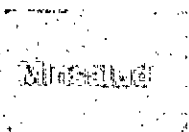
Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán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

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 47 de la Resolución 2674 de 2013 y de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 29 de agosto de 2016.

Debe tenerse en cuenta, que de la señor **JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR**, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio **AQUAFRIZZ**, desarrolla una actividad relacionada con la producción de "Elaboración de Bebidas no Alcohólicas, Producción de Aguas Minerales y Otras Aguas Embotelladas", de tal modo que involucra un alimento de **RIESGO ALTO PARA LA SALUD PUBLICA**, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, numeral 3.1.1.

De igual forma y de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la Señor **JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR**, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio **AQUAFRIZZ**, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 especialmente por: procesar, envasar y distribuir Agua mineral y otras aguas embotelladas, con destino al consumo humano, incumpliendo las disposiciones sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente por:

1. Las puertas de ingreso a la planta permanecen abiertas, lo que no evita entrada de polvo, e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes, contrariando lo establecido en los numeral 2, 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. El agua proviene del acueducto municipal, sin embargo no hay análisis de laboratorio que permitan establecer su potabilidad. El kit utilizado determina cloro total, contrariando lo establecido en el numeral 3, 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Los registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores se encuentran desactualizados, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El área de recepción y lavado de botellas comparten ambiente con área de servicios sanitarios, contrariando lo establecido en los numeral 6, 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019005634

(17 de Mayo de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.**

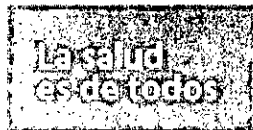
5. Utilizan el lavamanos del servicio sanitario, el cual no es de accionamiento indirecto (no manual), contrariando lo establecido en el numeral 6, 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Algunos tramos de tuberías de conducción de agua no son fácilmente desmontables, de modo que se faciliten las labores de limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los registros de variables del proceso se encuentran desactualizados, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen registros de laboratorio que permitan establecer que mediante el sistema de limpieza y desinfección que se tiene implementado para el lavado de botellones en el establecimiento se elimine la totalidad de la carga microbiana y no queden residuos de los productos utilizados según lo establece el Art. 8 Parágrafo 2 de la Resolución 12186 de 1991, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Las operaciones de envasado de bolsa se realiza de forma manual y la planta no dispone de un sistema adecuado para la limpieza y desinfección de botellones, posibilitando el riesgo de contaminación del producto contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
10. No se registran controles requeridos en etapa crítica de proceso, contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Las operaciones de fabricación no se realizan en forma secuencial, se observan flujos cruzados en algunas operaciones (recepción, lavado y envasado de botellones), contrariando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El área de envasado no es exclusiva para este fin, La operación de desinfección de botellones se desarrolla en esta área, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No disponen de plan de muestreo, sin embargo cuentan con análisis de laboratorios para algunos productos, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6 numerales 2.1, 2.7, 3.1, 6.1, 6.2, 6.3; Artículo 9 numeral 12; Artículo 10 numeral 3, 4; Artículo 14 numerales 4; Artículo 17 numeral 2 y 4; Artículo 18 numerales 1, 2, 3, 4, 5; Artículo 19 numeral 1; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numerales 1.





AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos en contra del señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, propietario del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ, por presuntamente transgredir la normatividad sanitaria por: procesar, envasar y distribuir Agua mineral y otras aguas embotelladas, con destino al consumo humano, incumpliendo las disposiciones sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente por:

1. Las puertas de ingreso a la planta permanecen abiertas, lo que no evita entrada de polvo, e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes, contrariando lo establecido en el numeral 2, 2.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. El agua proviene del acueducto municipal, sin embargo no hay análisis de laboratorio que permitan establecer su potabilidad. El kit utilizado determina cloro total, contrariando lo establecido en el numeral 3, 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Los registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores se encuentran desactualizados, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. El área de recepción y lavado de botellas comparten ambiente con área de servicios sanitarios, contrariando lo establecido en los numerales 6, 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Utilizan el lavamanos del servicio sanitario, el cual no es de accionamiento indirecto (no manual), contrariando lo establecido en el numeral 6, 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Algunos tramos de tuberías de conducción de agua no son fácilmente desmontables, de modo que se faciliten las labores de limpieza y desinfección, contrariando lo establecido en el numeral 12 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los registros de variables del proceso se encuentran desactualizados, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen registros de laboratorio que permitan establecer que mediante el sistema de limpieza y desinfección que se tiene implementado para el lavado de botellones en el establecimiento se elimine la totalidad de la carga microbiana y no queden residuos de los productos utilizados según lo establece el Art. 8 Parágrafo 2 de la Resolución 12186 de 1991, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019005634
(17 de Mayo de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201603840.

9. Las operaciones de envasado de bolsa se realiza de forma manual y la planta no dispone de un sistema adecuado para la limpieza y desinfección de botellones, posibilitando el riesgo de contaminación del producto contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
10. No se registran controles requeridos en etapa crítica de proceso, contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Las operaciones de fabricación no se realizan en forma secuencial, se observan flujos cruzados en algunas operaciones (recepción, lavado y envasado de botellones), contrariando lo establecido en los numerales 4 y 5 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
12. El área de envasado no es exclusiva para este fin, La operación de desinfección de botellones se desarrolla en esta área, contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No disponen de plan de muestreo, sin embargo cuentan con análisis de laboratorios para algunos productos, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

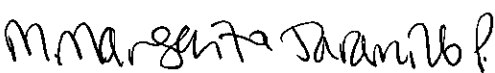
ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor JHON JAVIER GUTIERREZ ESCOBAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.250.604, como propietario del establecimiento de comercio AQUAFRIZZ, y/o su apoderado, del contenido del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

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 conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARÍA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: ronatem
REVISÓ: Fabiola Garzon

Página 13