



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001305 De 17 de Septiembre 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. 2019010696
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605202
EN CONTRA DE:	GRAN FUENTE AZUL JH E.U
FECHA DE EXPEDICIÓN:	3 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

19 SEP 2019

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 19 09 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, 2019010696 NO procede recurso alguno.

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019010696 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605202.

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

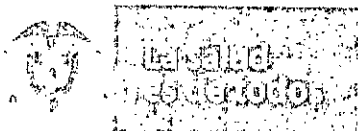
LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Isabel Cristina Posada Rocha

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima



AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"

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. 201605202 y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U con Nit. 900.765.890, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 708-1401-16 radicado bajo el No. 16120837 del 11 de noviembre del 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad de la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. Durante los días 10 y 11 de noviembre de 2016, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de Inspección Sanitaria a fábrica de Alimentos, en las instalaciones del establecimiento de comercio propiedad de la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U., 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 el procesamiento y envasado de agua potable tratada para consumo humano, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 5 al 15 del expediente.
3. En virtud de los hallazgos encontrados, durante la diligencia realizada durante los días 10 y 11 de noviembre de 2016, este ultimo día, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en **"clausura temporal total del establecimiento"**, al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 16 al 18):

"(...)

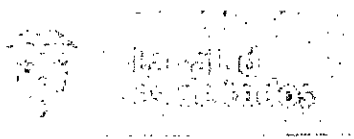
SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

El establecimiento cuenta con una sola área donde se realizan todas las actividades de producción de agua potable tratada envasada. Existe un área contigua de criadero de patos y gallinas con estancamiento de agua y lodo. Las áreas del establecimiento no están totalmente separadas de la vivienda habitacional del propietario puesto que se encuentra ubicada en el patio de la vivienda y no hay separación física de la misma que evite el ingreso de personas ajenas al proceso se comparten baños y el acceso es a través de la vivienda del propietario. No existen procedimientos escritos ni registro de la ejecución de actividades de Capacitación. Limpieza y desinfección control de plagas desechos sólidos control de materias primas e insumos, Abastecimiento de agua, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, muestreo, trazabilidad y Proceso. Puerta de acceso al establecimiento permanece abierta lo cual permite el ingreso de plagas y/o animales. No existen registros de control de cloro residual del agua de abastecimiento ni del producto terminado. No existen resultados de laboratorio que garanticen la potabilidad del agua de abastecimiento. No existe lavamanos en área de proceso. No existen certificados médicos de los operarios que garanticen aptitud para manipular alimentos. No existe ficha técnica de materias primas e insumos ni de producto terminado. Limpieza y desinfección deficiente de los equipos y utensilios y de los alrededores del establecimiento. No existen resultados de análisis de laboratorio del producto terminado. Se evidencian residuos de material de envase (bolsas de polietileno) en los alrededores para el producto agua potable tratada marca "Gran Fuente Azul" en presentación de 250ml de lo cual se toma una muestra para hacer análisis de rotulado y en cuyo rotulo declara la expresión "Agua purificada y clausurizada". La representante legal manifiesta que se cuenta con un equipo de "Clausurización" para la desinfección del producto terminado antes de envasado, este proceso no está autorizado en la Resolución 12186 de 1991 ni se cuenta con una autorización

Página 1

J. Miguel Prieto
Administrativo

Invima



**AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"**

especifica del Ministerio de Salud y Protección Social. No se evidencia material de envase ni producto terminado almacenado. Los demás hallazgos de la visita quedan consignados en el acta de Inspección sanitaria a fábrica de alimentos IVC-INS-FM009- de fecha 10 de noviembre de 2016.
(...)"

4. Adicionalmente, durante la visita los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto "Agua Potable Tratada por 250 ml marca Gran Fuente Azul E.U. en bolsa plástica." verificando presuntos incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005, (Folios 19 al 22) así:

"(...)"

REQUISITOS GENERALES

(...)"

4.5. El rotulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.

OBSERVACIONES:

En la bolsa se declara "Agua purificada y Clausterizada". La clausterización es un proceso del producto terminado antes de envasado, este proceso no está autorizado en la Resolución 12186 de 1991 ni se cuenta con una autorización específica del Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)"

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, la Resolución 12186 de 1991 y la Ley 1437 de 2011.

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

"(...)"

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

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

(...)"

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



AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"**

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

"(...)

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

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

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

(...)

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

(...)"

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

"(...)

DISPOSICIONES GENERALES

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

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

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

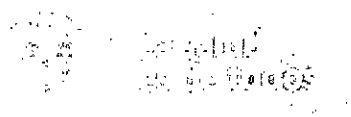
b) Al personal manipulador de alimentos,

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

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

Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los

Página 3



**AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"**

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

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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

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

(...)

2.2. 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.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

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

(...)

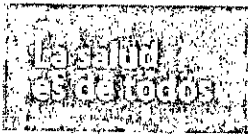
5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

(...)

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

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



AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"

(...)

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 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.

(...)

(...)

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

(...)

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

(...)

SANEAMIENTO

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:

AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"

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.

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

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

(...)

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

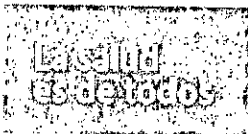
Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

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

(...)"

Por su parte 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", dispone lo siguiente:

"(...)



AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"

ARTICULO 1. AMBITO DE APLICACION Las aguas potables tratadas que se obtengan, envasen, transporten y comercialicen en el territorio nacional con destino al consumo humano, deberán cumplir con las condiciones sanitarias que se fijan en la presente resolución.

ARTICULO 2. Para efectos de la presente resolución, se entiende por agua potable tratada el elemento que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos físicos y químicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en esta resolución.

(...)

ARTICULO 5. TRATAMIENTOS PERMITIDOS A LAS AGUAS POTABLES Se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltración, cloración, ozonación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

(...)

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

"(...)

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

Artículo 2o. Ámbito de aplicación. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

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

"(...)

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

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

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

Página 7

**AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"***

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

De igual forma, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones.

Ley 9° de 1979

"(..)

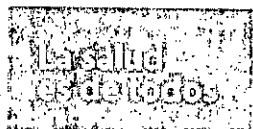
Artículo 577°.- *Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

- 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."

Ha de tenerse en cuenta, que en las instalaciones del establecimiento propiedad de GRAN FUENTE AZUL JH E.U. con Nit. 900765890-6 se desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua para 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 numeral 3.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U. con Nit. 900765890-6; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin contar ni garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a lo evidenciado en la visita de inspección realizada el día 10 y 11 de noviembre de 2016, especialmente porque:

1. El establecimiento cuenta con una sola área donde se realizan todas las actividades de producción de agua potable tratada envasada, vulnerando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Existe un área contigua de criadero de patos y gallinas con estancamiento de agua y lodo, vulnerando lo establecido en el artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013
3. Las áreas del establecimiento no están totalmente separadas de la vivienda habitacional del propietario puesto que se encuentra ubicada en el patio de la vivienda y no hay separación física de la misma que evite el ingreso de personas ajenas al proceso se comparten baños y el acceso es a través de la vivienda del propietario, vulnerando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No existe registro de la ejecución de actividades de capacitación al personal, vulnerando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"

5. No existen procedimientos escritos ni registro de la ejecución de actividades de: limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de desechos sólidos, control de materias primas e insumos, abastecimiento de agua, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, muestreo, trazabilidad y proceso. Vulnerando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. La puerta de acceso al establecimiento permanece abierta lo cual permite el ingreso de plagas y/o animales. Contrariando lo previsto en el artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No existe lavamanos en área de proceso. Contrariando lo previsto en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen certificados médicos de los operarios que garanticen aptitud para manipular alimentos. Contrariando lo previsto en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con fichas técnicas de materias primas e insumos ni de producto terminado. Vulnerando lo establecido en el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se observó deficiente limpieza y desinfección en los equipos y utensilios y en los alrededores del establecimiento. Vulnerando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existen resultados de análisis de laboratorio del producto terminado. Vulnerando lo establecido en el artículo 18 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Al producto agua potable tratada marca "Gran Fuente Azul" se le realiza un proceso de "clauterización", el cual no se encuentra autorizado, situación con la que se vulnera el artículo 5 de la Resolución 12196 de 1991 en concordancia con el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013; Artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.1, numeral 2 subnumerales 2.2, 2.6, numeral 6 sub numeral 6.3; Artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.1; Artículo 11 numeral 1 ; Artículo 13; Artículo 18 numerales 1, 2; Artículo 22 numeral 1; Artículo 26, Artículo 37.

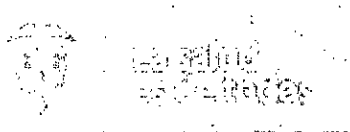
De la Resolución 12186 de 1991: Artículo 5

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra de la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U. con Nit. 900765890-6; de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra de la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U. con Nit. 900765890-6; por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria



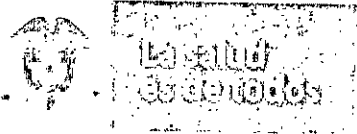


**AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"***

vigente, conforme a lo evidenciado en la visita de inspección realizada el día 10 y 11 de noviembre de 2016, especialmente porque:

1. El establecimiento cuenta con una sola área donde se realizan todas las actividades de producción de agua potable tratada envasada, vulnerando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Existe un área contigua de criadero de patos y gallinas con estancamiento de agua y lodo, vulnerando lo establecido en el artículo 6 numeral 1 subnumeral 1.1 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Las áreas del establecimiento no están totalmente separadas de la vivienda habitacional del propietario puesto que se encuentra ubicada en el patio de la vivienda y no hay separación física de la misma que evite el ingreso de personas ajenas al proceso se comparten baños y el acceso es a través de la vivienda del propietario, vulnerando lo establecido en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No existe registro de la ejecución de actividades de capacitación al personal, vulnerando lo establecido en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existen procedimientos escritos ni registro de la ejecución de actividades de: limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de desechos sólidos, control de materias primas e insumos, abastecimiento de agua, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, muestreo, trazabilidad y proceso. Vulnerando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. La puerta de acceso al establecimiento permanece abierta lo cual permite el ingreso de plagas y/o animales. Contrariando lo previsto en el artículo 7 numeral 5 subnumeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No existe lavamanos en área de proceso. Contrariando lo previsto en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No existen certificados médicos de los operarios que garanticen aptitud para manipular alimentos. Contrariando lo previsto en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
9. La planta no cuenta con fichas técnicas de materias primas e insumos ni de producto terminado. Vulnerando lo establecido en el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Se observó deficiente limpieza y desinfección en los equipos y utensilios y en los alrededores del establecimiento. Vulnerando lo establecido en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No existen resultados de análisis de laboratorio del producto terminado. Vulnerando lo establecido en el artículo 18 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Al producto agua potable tratada marca "Gran Fuente Azul" se le realiza un proceso de "clauterización", el cual no se encuentra autorizado, situación con la que se vulnera el artículo 5 de la Resolución 12196 de 1991 en concordancia con el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019010696
(3 de Septiembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201605202"

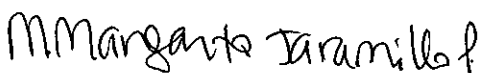
ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al representante legal y/o apoderado de la empresa GRAN FUENTE AZUL JH E.U. con Nit. 900765890-6, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 del 2011.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

 Proyectó: Fabiola Garzón