



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001777 De 11 de Diciembre de 2019

El Coordinador del Grupo 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:	2019014886
PROCESO SANCIONATORIO	201605541
EN CONTRA DE:	NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS - PROCESADORA DE AGUA CLARITA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	04 DE DICIEMBRE 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 **11 2 DIC. 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. 2019014886 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (9) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019014886 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605541.

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

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

Proyectó y Digitó: Juan Marin
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos



Alimentación

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)

AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201605482 en contra del señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS identificado con cédula de ciudadanía No. 7.411.857, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 10 de febrero de 2017 mediante oficio 707-0137-17 radicado con el número 17014784, la coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA propiedad del señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS, para su conocimiento y fines pertinentes, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 3 al 11 del expediente se encuentra Acta de Control sanitario, llevado a cabo el día 08 de febrero de 2017 en las instalaciones del establecimiento PROCESADORA DE AGUA CLARITA propiedad del señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS donde una vez verificadas las condiciones higiénico, sanitarias para el tratamiento, envase y distribución de agua potable por parte de profesionales del INVIMA, se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.

De igual manera, en desarrollo de la diligencia del 08 de febrero se procedió a realizar el protocolo de evaluación de rotulado al producto AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD POR 300 MILILITROS MARCA CLARITA, encontrando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

3. En virtud de la situación sanitaria verificada y motivo del concepto sanitario desfavorable, fue procedente imponer la medida sanitaria de seguridad consistente en *"clausura temporal total al establecimiento procesadora de agua clarita y destrucción de producto"* (Folios 20 al 23 anexo folio 24). Decisión que se motivó en el presunto incumplimiento de los siguientes aspectos:

"(...)"

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO Y/O PRODUCTO:

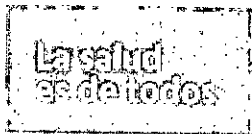
El establecimiento cuenta con área de distribución y recepción, en donde se evidencia dos escritorios de madera y dos impresoras. Sobre un escritorio se observan cubetas de huevos para la venta; luego continua el área de almacenamiento de producto terminado al cual se ingresa por puerta en deficientes condiciones de limpieza, que permanece abierta permitiendo la entrada de polvo allí se observan canastillas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección tubería sin identificar rejillas con acumulación de basura, se observa acumulación de polvo en todas las superficies. Seguidamente se encuentra el área de proceso donde se evidencia un radio con acumulación de polvo un ventilador con falta de limpieza y desinfección ubicado encima del equipo que realiza el llenado del producto terminado agua potable tratada, también se evidencia

Página 1

Oficina Principal:
Administrativa:

www.invima.gov.co

in ima



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

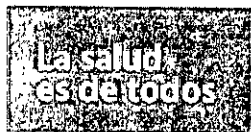
lavamanos del área de proceso de accionamiento manual y sin dotación; los tubos utilizados para empacar el agua potable tratada se encuentran ubicados sobre base metálica oxidada y en deficientes condiciones de limpieza: se encuentran objetos como butacas de madera se observa recipiente plástico lleno de agua con amarre no sanitario para soportar el peso del equipo que realiza el llenado del producto terminado. Se observa telarañas en el techo del área de proceso todas las tuberías sin identificar y con acumulación de polvo, al igual que orificio entre piso y puerta que puede permitir entrada de plagas. Esta puerta permanece abierta y da acceso a corredor sin protección que comunica con área de tratamiento de agua la cual está sin protección y colinda con solar de casa vecina con maleza y árboles. El área de tratamiento tiene acumulación de objetos inservibles basura y polvo allí se encuentra una alberca subterránea en deficientes condiciones de limpieza y desinfección cuya agua es usada para el retrolavado de las tuberías por donde se transporta el agua potable tratada además se observan tres filtros dos de carbón activado y uno de antracita sin manómetros y un dosificador de cloro allí se almacenan canastillas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección. Se evidencia un baño ubicado al lado de la planta de tratamiento sin separación física, en condiciones sanitarias deficientes sin dotación; se observan telarañas en los techos. Luego continúa el área de vestier que cuenta con dos estantes en madera que contiene ropa recipientes plásticos de alimentos y dos rollos de empaque lo que indica que el área comparte ambiente con el área de almacenamiento de empaque la superficies de los estantes se encuentran con acumulo de polvo y excremento de paloma. Esta área da al patio de la vivienda del propietario y la puerta permanece abierta también se observa que hay un flujo cruzado, puesto que los operarios ingresan por el área de recepción.

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA

Al llegar al establecimiento se observa propietario del mismo, descalzo y con los pies sobre el escritorio donde se realiza la venta del agua potable tratada, además se observa que ingresa en chancletas al área de proceso sin la dotación adecuada; cuando los funcionarios solicitan la dotación para ingresar al área de proceso el propietario entrega una bata sucia y llena de moho, no cuenta con la dotación para los visitantes; al ingresar a las áreas de almacenamiento área de proceso y planta de tratamiento; no se evidencia filtro sanitario. Las puertas siempre permanecen abiertas permitiendo el ingreso de polvo al interior del establecimiento; no cuenta con área social; no se evidencia lugar adecuado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos no cuenta con productos de aseo, ni lugar adecuado para guardarlos, el vestier comparte área con almacenamiento de empaque, el servicio sanitario se evidencia en mal estado sin dotación y sucio; no tienen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos; no cuenta con ningún programa de saneamiento no cuenta con ningún tipo de registros no existen evidencias de capacitación a operarios y los certificados médicos son del año 2015. No cuentan con uniones redondeadas entre piso y paredes; se evidencian amarres no sanitarios en el área de producción y cables de electricidad en mal estado, falta señalización de tuberías; los filtros de arena y antracita no cuentan con manómetros, no se evidencia registro del control de la dosificación de cloro. No se evidencia procedimiento y registros para el control de calidad de materias primas; no se garantiza la potabilidad del agua y no cuentan con tanque de almacenamiento de agua. No presentan certificado de aptitud del empaque para estar en contacto con alimentos ni los estudios de migración; no se cuenta con medidores de presión en los filtros que indiquen que se está realizando de manera óptima el proceso de filtración. Las tuberías no son accesibles desmontables ni se pueden inspeccionar; no cuentan con registros que garanticen la trazabilidad del producto y no llevan registros de almacenamiento de producto terminado. No hay registro de control de limpieza y desinfección de los Vehículos; no cuentan con plan de muestreo y solamente hay un análisis microbiológico de agua de hace un año; los procesos de producción no están a cargo de un profesional o técnico capacitado; No se observa manuales de mantenimiento de equipos ni procedimientos de calibración.

(...)"

4. Mediante oficio No. 7300-0072-18 radicado con No. 20183000748, el Coordinador del Grupo de Trabajo Costa Caribe 1, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias realizadas en el



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541**

establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA propiedad del señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS (Folio 26).

5. Dentro de la documentación remitida, se aprecia acta de inspección sanitaria del 25 de enero de 2018 (Folios 28 a 38), en donde una vez verificadas las condiciones higiénico, técnico y locativas del establecimiento PROCESADORA DE AGUA CLARITA propiedad del señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES.

En esa misma fecha, se realizó nuevamente evaluación de rotulado al producto Agua potable tratada MARCA CLARITA por 300ml. Observando el cumplimiento de los requisitos previstos en la Resolución 5109 de 2005.

6. En virtud de la situación sanitaria verificada el 25 de enero de 2018 y al comprobar que las causas que motivaron la imposición de la medida sanitaria de "*clausura temporal total al establecimiento procesadora de agua clarita*" ésta fue levantada conforme se observa en acta obrante a folio 43.

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, Resolución 2674 de 2013 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.*

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

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



La salud
es de todos

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

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.(...)"

Ahora bien, teniendo en la **Resolución 2674 de 2013** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

"(...)

ARTÍCULO 1o. 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 2o. 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 Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan

(...)

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:

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN



Resolución

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

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.

(...)

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

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

(...)

3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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

(...)

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.

(...)

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

(...)

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

(...)

2. PAREDES



La salud
es de todos

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

(...)

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

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 estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

(...)

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.

(...)

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.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

(...)



2019-12-10

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

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

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

ARTÍCULO 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:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

(...)

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

(...)

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

(...)



2019-12-04

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

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 fabricación, 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 periodo 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:*

(...)

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

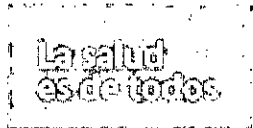
ARTÍCULO 22. SISTEMA DE CONTROL. *Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución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

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

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

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

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



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

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

(...)

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

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.

(...)

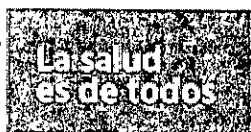
ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

(...)

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

(...)

ARTÍCULO 29. TRANSPORTE. *El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:*



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

(...)

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

(...)"

De 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 de 2011 establece:

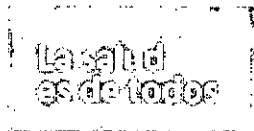
"(...)

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

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

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

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



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

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

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

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

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

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

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

Debe tenerse en cuenta, que el señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS identificado con cédula de ciudadanía No. 7.411.857, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA, desarrolla una actividad relacionada con la el procesamiento y envasado de agua potable tratada, de tal modo que involucra un alimento de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS identificado con cédula de ciudadanía No. 7.411.857, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al: procesar y envasar el producto alimenticio: agua potable tratada para consumo humano, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. El propietario no cumple con normas generales de higiene al observarse que ingresa al área de proceso en sin la dotación adecuada (vestido y calzado), vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con dotación para visitantes, ya que cuando los funcionarios solicitan la dotación para ingresar al área de proceso el propietario entrega una bata sucia y llena de moho, vulnerando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No hay prevención de contaminación cruzada, ya que al ingresar a las áreas de almacenamiento área de proceso y planta de tratamiento; no se evidencia filtro sanitario. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.

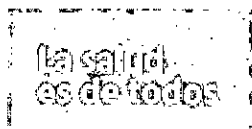


Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541**

4. La edificación no está diseñada ni mantenida de manera que proteja los ambientes de producción ni y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas, animales u otros contaminantes ya que, las puertas siempre permanecen abiertas permitiendo el ingreso de polvo al interior del establecimiento. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 y en el numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con área social, donde el personal pueda descansar o consumir alimentos, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidenció lugar adecuado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, vulnerando lo previsto en el numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta un lugar adecuado para guardar los productos de higiene y desinfección, vulnerando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta con un vestidores independientes de las áreas de producción, se observó que el vestier comparte área con almacenamiento de empaque, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El servicio sanitario se evidencia en mal estado, sin dotación y sucio; contrariando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No tienen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos; contrariando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con programas de saneamiento ni cuentan con ningún tipo de registros, vulnerando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuentan con registros que sean evidencia de capacitación a operarios, vulnerando lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución de 2013.
13. No cuentan con certificados médicos actualizados, cuentan con certificados médicos correspondientes al año 2015, vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Las uniones entre piso y paredes no son redondeadas, vulnerando lo establecido en el numeral 2, sub numeral 2.2. del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se evidencia procedimientos ni registros para el control de calidad de materias primas, vulnerando lo establecido en el artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se garantiza la potabilidad del agua y no cuentan con tanque de almacenamiento de agua, vulnerando lo establecido en el numeral 3 sub numerales 3.1, 3.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se cuenta con medidores de presión en los filtros que indiquen que se está realizando de manera óptima el proceso de filtración, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

18. Las tuberías no son accesibles desmontables ni se pueden inspeccionar, con lo que se vulnera el numeral 12 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.

19. No cuentan con registros que garanticen la trazabilidad del producto y no llevan registros de almacenamiento de producto terminado, vulnerando lo previsto en el numerales 2 y 3 del artículo 19 y en el numeral 1 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

20. No hay registro de control de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de alimentos, vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2016.

21. No cuentan con plan de muestreo y solamente hay un análisis microbiológico antiguo de agua vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

22. Los procesos de producción no están a cargo de un profesional o técnico capacitado, vulnerando lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.

23. No se observa manuales de mantenimiento de equipos ni procedimientos de calibración, vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013:

Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.8, numeral 3 sub numeral 3.1, 3.4; numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2; numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2, 6.4; Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.2; numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2; Artículo 9 numeral 12; Artículo 10 numeral 3; Artículo 11 numerales 1 y 2; Artículo 12; Artículo 13; Artículo 14 numerales 1, 2, 14; Artículo 16; Artículo 19 numerales 2 y 3; Artículo 20 numeral 6; Artículo 22 numerales 1, 2, 3; Artículo 24; Artículo 26; Artículo 28 numeral 7; Artículo 29 numeral 1.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS identificado con cédula de ciudadanía No. 7.411.857, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra el señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS identificado con cédula de ciudadanía No. 7.411.857, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al: procesar y envasar el

Página 14

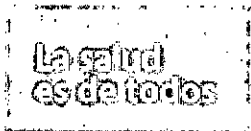


INIA - 350017

AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

producto alimenticio: agua potable tratada para consumo humano, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:

1. El propietario no cumple con normas generales de higiene al observarse que ingresa al área de proceso en sin la dotación adecuada (vestido y calzado), vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se cuenta con dotación para visitantes, ya que cuando los funcionarios solicitan la dotación para ingresar al área de proceso el propietario entrega una bata sucia y llena de moho, vulnerando lo establecido en el numeral 14 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No hay prevención de contaminación cruzada, ya que al ingresar a las áreas de almacenamiento área de proceso y planta de tratamiento; no se evidencia filtro sanitario. Vulnerando lo establecido en el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
4. La edificación no está diseñada ni mantenida de manera que proteja los ambientes de producción ni y evita entrada de polvo lluvia e ingreso de plagas, animales u otros contaminantes ya que, las puertas siempre permanecen abiertas permitiendo el ingreso de polvo al interior del establecimiento. Vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6 y en el numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con área social, donde el personal pueda descansar o consumir alimentos, vulnerando lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se evidenció lugar adecuado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, vulnerando lo previsto en el numeral 5 sub numerales 5.1 y 5.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuenta un lugar adecuado para guardar los productos de higiene y desinfección, vulnerando lo establecido en el numeral 7 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta con un vestidores independientes de las áreas de producción, se observó que el vestier comparte área con almacenamiento de empaque, vulnerando lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El servicio sanitario se evidencia en mal estado, sin dotación y sucio; contrariando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No tienen avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos; contrariando lo previsto en el numeral 6 sub numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuenta con programas de saneamiento ni cuentan con ningún tipo de registros, vulnerando lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuentan con registros que sean evidencia de capacitación a operarios, vulnerando lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución de 2013.



AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541

13. No cuentan con certificados médicos actualizados, cuentan con certificados médicos correspondientes al año 2015, vulnerando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Las uniones entre piso y paredes no son redondeadas, vulnerando lo establecido en el numeral 2, sub numeral 2.2. del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se evidencia procedimientos ni registros para el control de calidad de materias primas, vulnerando lo establecido en el artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No se garantiza la potabilidad del agua y no cuentan con tanque de almacenamiento de agua, vulnerando lo establecido en el numeral 3 sub numerales 3.1, 3.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No se cuenta con medidores de presión en los filtros que indiquen que se está realizando de manera óptima el proceso de filtración, vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Las tuberías no son accesibles desmontables ni se pueden inspeccionar, con lo que se vulnera el numeral 12 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No cuentan con registros que garanticen la trazabilidad del producto y no llevan registros de almacenamiento de producto terminado, vulnerando lo previsto en el numerales 2 y 3 del artículo 19 y en el numeral 1 artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No hay registro de control de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de alimentos, vulnerando lo previsto en el numeral 1 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2016.
21. No cuentan con plan de muestreo y solamente hay un análisis microbiológico antiguo de agua vulnerando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Los procesos de producción no están a cargo de un profesional o técnico capacitado, vulnerando lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No se observa manuales de mantenimiento de equipos ni procedimientos de calibración, vulnerando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674.

ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor NESTOR CARLOS MARRIAGA VARGAS identificado con cédula de ciudadanía No. 7.411.857, en calidad de propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE AGUA CLARITA y/o a su apoderado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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



Proyecto 11

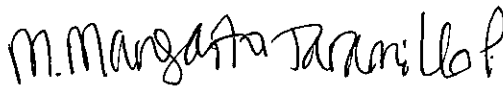
**AUTO No. 2019014886
(04 de Diciembre de 2019)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605541**

ARTÍCULO CUARTO.- Conceder un término de quince (15) días hábiles que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta infractora, presenten sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

 *Proyectó: Fabiola Garzón M.*