



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000030 De 17 de Marzo de 2021

La Coordinadora 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:

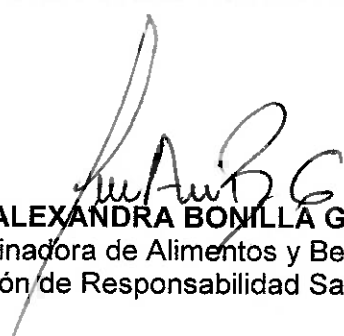
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2021001498
PROCESO SANCIONATORIO:	201927659
EN CONTRA DE:	CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO – AGUA EL OASIS CALAMAR
FECHA DE EXPEDICIÓN:	24 DE FEBRERO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. **2021001498** no procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 23 MARZO 2021, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (6) folios a doble cara copia íntegra el Auto No. 2021001498, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608677

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

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

Proyectó: Juan Marin C

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(t) 2948700
www.invima.gov.co





AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución N° 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO**, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, en calidad de propietario del establecimiento de comercio AGUA EL OASIS CALAMAR, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El día 12 de junio de 2018 mediante oficio 7307-0402-18 radicado con el número 20183005170, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio AGUA EL OASIS CALAMAR, propiedad del señor CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 2 al 4 del expediente, se encuentra Acta de Control Sanitario de fecha 7 de junio de 2018, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio AGUA EL OASIS CALAMAR propiedad del CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO, identificado con cédula de Ciudadanía No. 70.851.639, en donde una vez verificadas las condiciones higiénico – sanitarias, se procedió a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE por encontrar presuntos incumplimientos a las Resolución 2674 de 2013.
3. En virtud de lo anterior y de lo evidenciado durante la visita, funcionarios del Invima procedieron a la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en “**SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS**” mediante acta de fecha 7 de junio de 2018, que reposa a folios 4vto y 5 del expediente; dejando consignada la siguiente situación evidenciada:

“(…)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Al llegar a la dirección mencionada anteriormente se encuentra la siguiente situación sanitaria:

1. *El ingreso a la vivienda que se encuentra en la parte posterior de la planta se realiza por medio de la planta, se cuenta con un acceso lateral el cual no está en uso. Incumpliendo numeral 2.6 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.*
2. *No se garantiza la utilización del accionamiento indirecto para el lavamanos del área de envasado. Incumpliendo numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
3. *El operario usa uniforme incompleto en actividades de limpieza, el delantal impermeable está desgastado. Realizan actividades de limpieza en chancas. Incumpliendo Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.*
4. *Se evidencia tubería con exceso de pegamento, presenta terminación no sanitaria en la tubería de envasado, presenta tramos que no son desmontables. La tubería se encuentra en decientes condiciones de limpieza y desinfección. Incumpliendo: numeral 12 del artículo 9 – numeral 4 del artículo 10, resolución 2674 de 2013.*
5. *Los cabezales de las carcassas del micro filtro presentan deterioro, los filtros presentan deterioro y suciedad. Incumpliendo: Artículo 9, resolución 2674 de 2013.*
6. *No se cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la*

Página 1



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, presenta registro de capacitación en el mes del año anterior, Incumpliendo Artículo 1 – Artículo 13, resolución 2674 de 2013.

7. *Se evidencia micro filtros, tubería, lámpara UV en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, no se ejecutan las frecuencias establecidas, no se cuenta con registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26, resolución 2674 de 2013.*
8. *Se cuenta con tanque pulmón para el almacenamiento temporal de agua micro filtrada desprovista de cloro por tiempos indeterminados. Incumpliendo numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*
9. *La planta NO garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, no cuenta con registros. Incumpliendo numerales 2 y 3 del artículo 19, resolución 2674 de 2013.*
10. *No cuenta con plan de muestreo, no cuenta con cronograma, para el año 2018 no se ha realizado muestreo para producto terminado. Numeral 3 del artículo 22, resolución 2674 de 2013.*

(...)"

4. Posteriormente, el día 3 de septiembre de 2018 mediante oficio 7307-0564-18 radicado con el número 20183008132, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio AGUA EL OASIS CALAMAR, propiedad del señor CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 6)
5. En esta ocasión se allega acta de control sanitario de fecha 29 de agosto de 2018, diligencia realizada en las instalaciones productivas del establecimiento de comercio AGUA EL OASIS CALAMAR, propiedad del señor CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, en donde una vez verificadas las condiciones higiénico sanitarias se procedió a emitir concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES, tal y como consta a folios 7vto al 9 del expediente.
6. Como consecuencia a lo anterior, a folio 10, se encuentra el Acta de LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA, suscrita el 29 de Agosto de 2018, realizada en el establecimiento de comercio AGUA EL OASIS CALAMAR propiedad del señor CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 70.851.639.
7. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2 (**Autos de inicio y traslado de cargos**), suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran los Inicios y Traslados, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 12 al 15).
8. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a



**AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677**

partir de su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad en el Diario oficial No. 51355 (Folios 16 al 18).

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primera medida, este Despacho precisa que en el marco normativo expedido en virtud de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, el Gobierno Nacional profirió el Decreto No. 491 del 28 de marzo de 2020 y disponiendo en su artículo 6° que las autoridades administrativas incluidas el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, con ocasión del servicio y como consecuencia de la emergencia, podrá establecer de manera total o parcial la suspensión de términos en algunas o en todas las actuaciones, conforme al análisis que haga de cada una de sus actividades y/o procesos previa evaluación y justificación de la situación concreta.

Con base en lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, consecuente con las anteriores circunstancias, emitió la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del año en curso, con el fin de implementar, a su vez las medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19.

De manera, que en el proceso sancionatorio No. 201608677, procede la aplicación de la suspensión de términos legales ordenada en el Artículo 5°, de la referida resolución. En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el párrafo primero del artículo 1° de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020 del INVIMA, se recuerda que:

“Párrafo primero: El cómputo de términos en los procesos y actuaciones administrativas se reanudará a partir del día hábil siguiente a la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la ley que regule la materia”.

Ahora bien, con el objetivo de dar continuidad al proceso sancionatorio, como consecuencia de la reanudación de términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás tramites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria decretada a través de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, se tiene que, como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del ius puniendi del Estado responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico.

En ese orden, y de conformidad con lo establecido en el numeral 3° del Artículo 4°, numeral 6° 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 y la Ley 1437 de 2011.

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

(...)



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

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 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."*

Ahora bien, se tiene que la parte investigada presuntamente infringió las siguientes disposiciones, por un lado 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 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,*



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

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

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

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

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

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

(...)

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.

(...)

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

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

(...)



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

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:

(...)

4. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

(...)

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.

(...)

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:

(...9

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.

(...)

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

(...)

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

(...)

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

(...)

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

(...)

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 período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.*

(...)

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

(...)

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

(...)

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

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

(...)"

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, 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."

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que 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."

Ha de tenerse en cuenta, que el señor **CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO**, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, desarrolla una actividad relacionada con la elaboración de bebidas no alcohólicas, producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas, actividad que involucra un alimento de riesgo alto para la salud pública, de

Página 8



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 - Grupo 3, categoría 3.1, subcategoría 3.1.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO**, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **AGUA EL OASIS CALAMAR**, presuntamente infringió la normatividad sanitaria al captar, procesar y/o envasar Agua Potable Tratada, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 toda vez que:

1. Se observa que el ingreso a la vivienda que se encuentra en la parte posterior de la planta se realiza por medio de la planta, se cuenta con un acceso lateral el cual no está en uso, incumpliendo el numeral 2 subnumeral 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se garantiza la utilización del accionamiento indirecto para el lavamanos del área de envasado, incumpliendo el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia un operario usando uniforme incompleto en actividades de limpieza; el delantal impermeable está desgastado, incumple el numeral 2 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa que en la planta, se realizan actividades de limpieza utilizando "chancas", incumpliendo el numeral 9 del Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia tubería con exceso de pegamento, presenta terminación no sanitaria en la tubería de envasado, presenta tramos que no son desmontables; La tubería se encuentra en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, incumpliendo el numeral 12 del artículo 9 y el numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Los cabezales de las carcassas del micro filtro presentan deterioro, los filtros presentan deterioro y suciedad, incumpliendo el numeral 1 del Artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, presenta registro de capacitación en el mes del año anterior, incumpliendo el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia micro filtros, tubería, lámpara UV en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, no se ejecutan las frecuencias establecidas, no se cuenta con registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección, incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se cuenta con tanque pulmón para el almacenamiento temporal de agua micro filtrada desprovista de cloro por tiempos indeterminados, incumpliendo el numeral 4 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677

10. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso y no cuenta con registros, incumpliendo los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La planta no cuenta con plan de muestreo, no cuenta con cronograma, para el año 2018 no se ha realizado muestreo para producto terminado, incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.6, numeral 6 subnumeral 6.3; Artículo 9 numerales 1 y 12; Artículo 10 numeral 4; Artículo 13; Artículo 14 numerales 2 y 9; Artículo 18 numeral 4; Artículo 19 numerales 2 y 3; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO**, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **AGUA EL OASIS CALAMAR**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra del señor **CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO**, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, en calidad de propietario del establecimiento de comercio **AGUA EL OASIS CALAMAR**, quien presuntamente infringió la normatividad sanitaria al captar, procesar y/o envasar Agua Potable Tratada, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 toda vez que:

1. Se observa que el ingreso a la vivienda que se encuentra en la parte posterior de la planta se realiza por medio de la planta, se cuenta con un acceso lateral el cual no está en uso, incumpliendo el numeral 2 subnumeral 2.6 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No se garantiza la utilización del accionamiento indirecto para el lavamanos del área de envasado, incumpliendo el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencia un operario usando uniforme incompleto en actividades de limpieza; el delantal impermeable está desgastado, incumple el numeral 2 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se observa que en la planta, se realizan actividades de limpieza utilizando "chancas", incumpliendo el numeral 9 del Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Se evidencia tubería con exceso de pegamento, presenta terminación no sanitaria en la tubería de envasado, presenta tramos que no son desmontables; La tubería se encuentra en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, incumpliendo el numeral 12 del artículo 9 y el numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2021001498 DE 24 de Febrero de 2021
POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201608677**

6. Los cabezales de las carcassas del micro filtro presentan deterioro, los filtros presentan deterioro y suciedad, incumpliendo el numeral 1 del Artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No se cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, presenta registro de capacitación en el mes del año anterior, incumpliendo el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia micro filtros, tubería, lámpara UV en deficientes condiciones de limpieza y desinfección, no se ejecutan las frecuencias establecidas, no se cuenta con registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección, incumpliendo el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se cuenta con tanque pulmón para el almacenamiento temporal de agua micro filtrada desprovista de cloro por tiempos indeterminados, incumpliendo el numeral 4 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
10. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso y no cuenta con registros, incumpliendo los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La planta no cuenta con plan de muestreo, no cuenta con cronograma, para el año 2018 no se ha realizado muestreo para producto terminado, incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

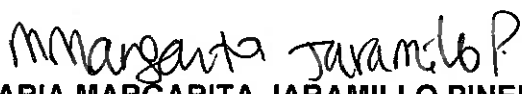
ARTICULO TERCERO. - Notificar por medios electrónicos el presente Auto al señor **CESAR AUGUSTO IDARRAGA OSORIO**, identificado con cédula de ciudadanía número 70.851.639, y/o su apoderado, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

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, la presunta infractora 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 recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: SMAA
Revisó: fforrados

