

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001827 De 19 de Diciembre de 2019

La Coordinadora del Grupo 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:	2019015250
PROCESO SANCIONATORIO	201605554
EN CONTRA DE:	JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS AGUA PURA DEL PEÑON
FECHA DE EXPEDICIÓN:	12 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 **2019**, en la página web <u>www.invima.gov.co</u> 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, 2019015250 NO procede recurso alguno.

The state of the state of

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN Coordinador Grupo de Alimentos y Bebidas Dirección de/Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (5) folios copia a doble cara integra del Auto Nº 2019015250 proferido dentro del proceso sancionatorio Nº 201605554.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN

Coordinador Grupo de Alimentos y Bebidas Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Anexo: 5 Folios Proyectó y Digitó: Salma Elj**ac**h

Revisó: Ana María Riaño 🗸

Grupo: Alimentos



La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779, propietario del establecimiento AGUA PURA DEL PEÑON teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

- 1. Mediante oficio No. 711-00208-17 bajo el radicado No. 17021752 del 27 de febrero de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio AGUA PURA DEL PEÑON, propiedad del señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779 para los conocimientos y fines pertinentes (Folio 1).
- 2. Dentro de la documentación remitida, se aprecia del folio 4 a 10 del expediente el Acta del 20 y 21 de febrero de 2017contentiva del "Formato Acta de Control Sanitario", realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio AGUA PURA DEL PEÑON, propiedad del señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779 dentro de la cual se procedió a emitir concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES, por cuanto se consideró que no se encontraba afectada la inocuidad del producto.
- 3. El mismo día de la visita, esto es, el 21 de febrero de 2017, los profesionales del INVIMA diligenciaron el protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados para el producto "AGUA POTABLE TRATADA BOLSA DE 7 LITROS, BOLSA MARCA PURA DEL PEÑON" (Folio 11 a 12), en donde el producto objeto de verificación se encontró ajustado a las exigencias establecidas en la Resolución 5109 de 2005.
- 4. No obstante, lo anterior, los funcionarios que realizaron la visita mediante acta del 21 de febrero de 2017, consideraron necesaria la aplicación de la medida sanitaria consistente en la "DESTRUCCIÓN DE 19 BOTELLONE DE OTRAS MARCAS Y SUSPENSIÓN PARCIAL DE TRABAJOS DE LINEA DE ENVASADO AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLONES", teniendo en cuenta la siguiente situación (folio 13 a 15 Anexo de destrucción folio 10).

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

En el establecimiento PEÑA ROJAS JUAN FRANCISCO – AGUA PURA DEL PEÑON se ubican 19 botellones de policarbonato, envases reusables de otras marcas, estos botellones son usados para envasar agua potable tratada marca Agua Pura del Peñón, en la etiqueta expresa el registro sanitario RSAW19120515. Los botellones expresaban poligrafiada marcas reconocidas como: dos de ellos presentan la maca AGUA CRISTAL DE POSTOBON, 11 unidades de ellos expresan la marca AGUA VID"S DEL LLANO y registro sanitario RSAW19112308, dos de los botellones ACUA VID registro sanitario RSAW1915503, un botellón expresa la marca SANTA CLARA , un botellón expresa la marca Manantial del Llano registro sanitario RSAW1910098, un botellón la marca del llano ozonizada RSAW19100498, un botellón que expresa la marca Hielos del Quindío AR. Incumpliendo los definido en el parágrafo del Artículo 6 de la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud Protección Social.

Además, no cuentan con procedimiento para la limpieza de botellones en donde describan un manejo adecuado de higienizantes, utensilios. Los utensilios usados se observan deteriorados.

Página 1

in imo



EL sistema usado en limpieza de botellones presenta suciedad acumulada como algas y hongos. El diseño que no facilita la limpieza porque no es adyacente al área de envasado, el envasado de botellones no se realiza posterior lavado del envase, estos deben esperar tiempo indefinido para ser llenados. Los excesos del lavado de botellones caen sobre el suelo, toda vez que las tuberías de desagüe presentan fugas. Incumple lo establecido en la resolución 2674 de 2013, numerales 4.2 y 6.5 del artículo 6 y numeral 1 del Artículo 26; Artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991 del Ministerio de Salud.

(...)"

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, Decreto 2106 de 2019 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 de 2013, la Resolución 12186 de 1991, Resolución 683 de 2012, Resolución 12186 de 1991 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

"(...)

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

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

(...)"

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

"(...)

Articulo 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.

Página 2

4

in imc



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 10. 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 20. 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 60. 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:

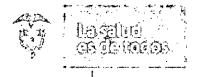
(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal

Página 3

Oficina Principal: Asministrativo: in imc



y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

(...)

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. (...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80oC.

(...)

ARTÍCULO 80. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

(..)

ARTÍCULO 90. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

 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.
(...)

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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

Página 4

<



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.

(...)

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.

(...)"

La Resolución 12186 de 1991, Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano, indica,

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

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

ARTICULO 3. DE LA OBLIGACION DE CUMPLIR LAS NORMAS SOBRE ALIMENTOS Para la Instalación y funcionamiento de las plantas o establecimientos que se dediquen a la obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano, así como para la fijación de sus condiciones Locativas y sanitarias, deberá cumplirse con los requisitos señalados en el Decreto 2333 de agosto 2 de 1982 y las disposiciones que lo adicionen o modifiquen.

(...)

ARTICULO 9 ENVASE NO REUTIUZABLE prohíbase envasar agua potable tratada en recipientes deteriorados o que hayan sido utilizados anteriormente para envasar productos diferentes así como la comercialización del agua potable tratada en envases Que correspondan al producto.

(...)

ARTICULO 11. EQUIPO PARA LAVADO DE ENVASES REUTILIZABLES En las plantas o establecimientos en donde se empleen envases reutilizables deberá disponerse de equipo especial para el lavado de los mismos. localizado en sector adyacente al de envasado

Del mismo modo la Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano", establece lo siguiente:

(...)

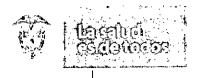
Articulo 6°. Prohibiciones. Los materiales que se prohíben para entrar en contacto con alimentos y bebidas son:

- 1. Costales de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso.
- 2. Envases de madera (guacales) que no sean de primer uso.
- 3. Tapones y otros objetos de corcho (sellos o guarniciones), que no sean de primer uso.

Página 5

 \sim

Oficina Principal: Administrativo:



4. El empleo de materiales recuperados posconsumo o de descarte industrial como materia prima para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas que puedan alterar la inocuidad de los mismos.

Parágrafo. Se prohíbe el uso y empleo de recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza.

Por su parte la Ley 9 de 1979, "Por la cual se distan Medidas Sanitarias" establece lo siguiente:

(...)

ARTICULO 270. Queda prohibido la comercialización de alimentos o bebidas, que se encuentren en recipientes cuyas marcas o leyendas correspondan a otros fabricantes o productos.

(...)

Finalmente, 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 20. 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."

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 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."

Ha de tenerse en cuenta, que el señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779, propietario del establecimiento AGUA PURA DEL PEÑON desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua potable tratada, actividad que involucra un alimento de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 3 numeral 3.1.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779, propietario del establecimiento AGUA PURA DEL PEÑON presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, tras las verificaciones realizadas en la visita durante los días 20 y 21 de febrero de 2017, especialmente porque:

- I. Procesar y envasar Agua Potable Tratada, utilizando botellones de otras marcas, que corresponden a otros fabricantes, en envases de otras marcas y que corresponden a otros fabricantes tales como AGUA CRISTAL DE POSTOBON, AGUA VID DEL LLANO, ACUA VID, SANTA CLARA, MANANTIAL DEL LLANO, HIELOS QUINDIO, contrariando lo dispuesto en el Artículo 9 de la Resolución 12186 de 1991, el Artículo 6 parágrafo de la Resolución 683 de 2012 y el Artículo 270 de la Ley 9 de 1979
- II. Procesar y envasar agua para el consumo humano, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme lo establece la Resolución 2674 del 2013 y Resolución 12186 de 2011, especialmente porque:



- 1. El establecimiento no cuenta con un adecuado manejo de residuos líquidos, ya que los excesos del lavado de botellones caen sobre el suelo, toda vez que las tuberías de desagüe presentan fugas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
- 2. El establecimiento no cuenta con procedimiento para la limpieza de botellones en donde describan un manejo adecuado de higienizantes, utensilios, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013
- 3. El sistema usado en la limpieza de botellones presenta suciedad acumulada como algas y hongos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el Artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991
- 4. Los utensilios de la planta se observan deteriorados, contrariando lo establecido en el Artículo 8 y Artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5. El diseño de la planta no facilita la limpieza, teniendo en cuenta que el área de envasado no es adyacente al área de envasado, el envasado de botellones no se realiza posterior lavado de envase y estos deben esperar tiempo indefinido para ser sellados, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.3 y 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013:

Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2; numeral 2 sub numeral 2.3 y 2.4 numeral 6 sub numeral 6.5; Artículo 8 y Artículo 9 numeral 1; Artículo 26 numeral 1

Resolución 12186 de 1991

Artículo 9; Artículo 11

Resolución 683 de 2012

Artículo 6 Parágrafo

Lev 9 de 1979

Artículo 270

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779, propietario del establecimiento AGUA PURA DEL PEÑON de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. - Formular y trasladar cargos contra del señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779, propietario del establecimiento AGUA PURA DEL PEÑON, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

 Envasar agua potable y otras aguas minerales con destino al consumo humano, en envases de otras marcas y que corresponden a otros fabricantes tales como AGUA CRISTAL DE POSTOBON, AGUA VID DEL LLANO, ACUA VID, SANTA CLARA, MANANTIAL DEL LLANO, HIELOS QUINDIO, contrariando lo dispuesto en el Artículo 9



de la Resolución 12186 de 1991 y el Artículo 6 – parágrafo de la Resolución 683 de 2012.

- II. Procesar y envasar agua para el consumo humano, sin contar y garantizar en su totalidad con las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme lo establece la Resolución 2674 del 2013 y Resolución 12186 de 2011, especialmente porque:
- 1. El establecimiento no cuenta con un adecuado manejo de residuos líquidos, ya que los excesos del lavado de botellones caen sobre el suelo, toda vez que las tuberías de desagüe presentan fugas, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 sub numeral 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.
- 2. El establecimiento no cuenta con procedimiento para la limpieza de botellones en donde describan un manejo adecuado de higienizantes, utensilios, contrariando lo establecido en el Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013
- El sistema usado en la limpieza de botellones presenta suciedad acumulada como algas y hongos, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numeral 6.5 de la Resolución 2674 de 2013 en concordancia con el Artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
- 4. Los utensilios de la planta se observan deteriorados, contrariando lo establecido en el Artículo 8 y Artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5. El diseño de la planta no facilita la limpieza, teniendo en cuenta que el área de envasado no es adyacente al área de envasado, el envasado de botellones no se realiza posterior lavado de envase y estos deben esperar tiempo indefinido para ser sellados, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.3 y 2.4 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al representante legal y/o apoderado del señor JUAN FRANCISCO PEÑA ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1123562779, propietario del establecimiento AGUA PURA DEL PEÑON y/o 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.

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: María Camila Escobar O

Página 9

Oficina Principal: Administrativo:

szerezányima gosta

