



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001645 De 26 de Noviembre 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:

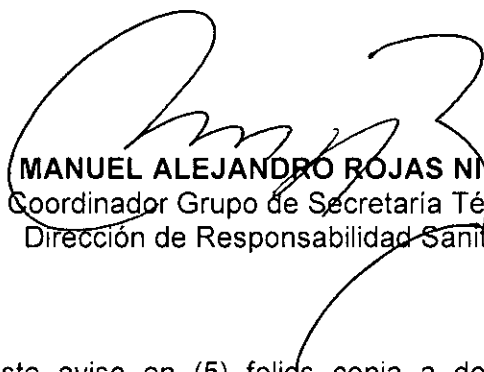
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019013985
PROCESO SANCIONATORIO	201606194
EN CONTRA DE:	KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA – MANANTIAL DE AGUA ORITO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	13 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **27 NOV. 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. 2019013985 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (5) folios copia a doble cara integra del Auto N° 2019013985 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606194.

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

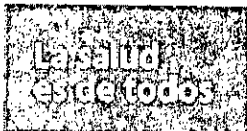
MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sánchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Alimentos y Bebidas

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE
MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

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 No. 201606194, en contra del señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, en calidad de propietario del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, teniendo en cuenta los siguientes:

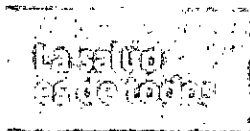
ANTECEDENTES

1. El día 23 de enero de 2017, mediante oficio 710-0093-17 radicado con el número 17006990, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, de propiedad del señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. A folios 6 al 12 del expediente, se encuentra Acta de Control Sanitario de fecha 18 de enero de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, de propiedad del señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.
3. En virtud a la situación sanitaria evidenciada los funcionarios que realizaron las acciones de inspección, vigilancia y control; procedieron con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS y DESTRUCCION mediante actas de fecha 18 de enero de 2017, que reposa a folios 13 al 16 del expediente; dejando consignada la siguiente situación evidenciada:

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

El día de hoy (18 de enero de 2017) los funcionarios del INVIMA delegados mediante oficio comisorio arriba mencionado proceden a desplazarse a la dirección señalada en el acápite de la presente acta previo a la autorización del señor Murcia Riobamba se procedió a realizar un recorrido encontrándose las siguientes situaciones:

1. *Se evidencian espacios mayores de 1 cm sin protección en la puerta de ingreso incumpliendo los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*
2. *Se evidencia que los registros históricos de cloro residual no son concordantes con la lectura del instrumento. En el momento de la visita se realizó la prueba del cloro residual encontrando dentro del rango establecido por la resolución 2115 de 2007; incumpliendo el numeral 3.1 del artículo 6, de la Resolución 2674 de 2013.*
3. *Se evidencian que no se tienen registros de inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos superficies, utensilios y manipuladores; incumpliendo el numeral 1 del artículo 26, de la Resolución 2674 de 2013.*
4. *Se evidencia que el área de filtración y tratamiento de agua no está totalmente separada de manera física del área de vestier servicios sanitarios y vía de tránsito por donde trasladan los botellones sucios hacia el área de lavado. Cabe mencionar que le servicio sanitario cuenta con puerta; incumpliendo los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, de la Resolución 2674 de 2013.*



**AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".**

5. Se evidencia que la planta cuenta con lavamanos de accionamiento manual, pero no cuenta con implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos; incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Se evidencia que la planta no cuenta con filtro sanitario (lavabotas pediluvio) a la entrada de la sala de proceso; incumpliendo el numeral 6 del artículo 20, de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Se evidencia que el operario no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos; incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidencia que la planta no cuenta con un equipo especial para el lavado de botellones reutilizables además el área donde se realiza esta actividad no está adyacente al área de envasado incumpliendo con el artículo 11 de la res. 12186 de 1991.
 9. Se evidencia que no cuenta con registros escritos para control de calidad de los envases y No está documentado el proceso de limpieza y desinfección para los botellones utilizados; incumpliendo los numerales 2 y 4 del artículo 17, de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No se llevan controles de la residualidad del aluminio finalizando el proceso de potabilización del agua; incumpliendo numeral 1 del artículo 18, de la Resolución 2674 de 2013.
 11. No se llevan controles de la residualidad del aluminio finalizando el proceso de potabilización del agua y no se tienen identificados los controles físicos químicos y microbiológicos en los puntos críticos de los diferentes procesos; incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 18 Resolución 2674 de 2013.
 12. Se evidencia que el área de envasado por botellón no está separada físicamente del área de tratamiento y totalmente separada de manera física del área de vestier y servicios sanitarios; incumpliendo el literal C artículo 12 de la resolución 12186 de 1991.
 13. Se evidencia que cuenta con un plan de muestreo que no está ejecutado conforme a lo previsto y Dentro del plan no está incluidas superficies y ambientes. el numeral 3 del artículo 22, de la Resolución 2674 de 2013.
 14. Se evidencia que No existe análisis para producto terminado manipuladores, superficies y ambientes; incumpliendo el Artículo 23, de la Resolución 2674 de 2013. (...)"
4. El 28 de abril de 2017, mediante oficio 710-0877-17 radicado número 17045653, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, de propiedad del señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170. (Folio 18).
 5. A folios 21 a 28 se encuentra el Acta control sanitario efectuada los días 25 y 26 de abril de 2017, por funcionarios de este Instituto en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, de propiedad del señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170; en la cual después de realizar un análisis de las condiciones sanitarias procedieron a emitir concepto sanitario favorable con observaciones.
 6. De igual manera el día 26 de abril de 2017, los funcionarios encargados de la visita de inspección, vigilancia y control al verificar que las causales que motivaron la aplicación de la medida sanitaria habían sido subsanadas, procedieron a suscribir el acta de levantamiento de medida sanitaria, situación que se puede verificar a folio 28vto del expediente.



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".**

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, 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:

"(...)

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:*

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.*



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

Con relación a la **Resolución 2674 del 2013**, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

(...)

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

(...)

Artículo 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.

(...)

Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

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

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

(...)



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

(...)

Artículo 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.

(...)

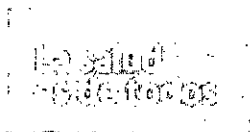
Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución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

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



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

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.

(...)

Por su parte la **Resolución 12186 de 1991** "Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano", reza lo siguiente:

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.

ARTÍCULO 12°. LAS PLANTAS O ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE AGUA POTABLE TRATADA.

Además de los requisitos generales para las fábricas de alimentos y los específicos para el otorgamiento de la licencia Sanitaria del Funcionamiento Clase I o II Exigidos en el Decreto 2333 de 1982 Y las disposiciones que lo adicionen o modifiquen, deberán cumplir con los siguientes:

c El área destinada al envasado del agua potable tratada deberá estar separada físicamente de las demás áreas de la planta.

(...)"

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 del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, en el que se establece:



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

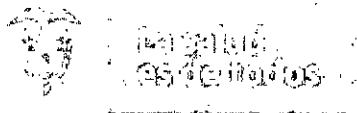
"Artículo 577°.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

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

Debe tenerse en cuenta también que el señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, realiza una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua potable tratada para el consumo humano, lo cual involucra un alimento de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 Grupo 3 Categoría 3.1 Subcategoría 3.1.1.

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, en calidad de propietario del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Procesar y envasar el producto "agua potable tratada para el consumo humano", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 18 de enero de 2017, especialmente porque:
 1. Se evidencian espacios mayores de 1 cm sin protección en la puerta de ingreso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia que los registros históricos de cloro residual no son concordantes con la lectura del instrumento, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidencian que no se tienen registros de inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos superficies, utensilios y manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia que el área de filtración y tratamiento de agua no está totalmente separada de manera física del área de vestier servicios sanitarios y vía de tránsito por donde trasladan los botellones sucios hacia el área de lavado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Se evidencia que la planta cuenta con lavamanos de accionamiento manual, pero no cuenta con implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Se evidencia que la planta no cuenta con filtro sanitario (lavabotas pediluvio) a la entrada de la sala de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)**

***“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194”.***

7. Se evidencia que el operario no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se evidencia que la planta no cuenta con un equipo especial para el lavado de botellones reutilizables además el área donde se realiza esta actividad no está adyacente al área de envasado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
9. Se evidencia que no cuenta con registros escritos para control de calidad de los envases y no está documentado el proceso de limpieza y desinfección para los botellones utilizados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se llevan controles de la residualidad del aluminio finalizando el proceso de potabilización del agua y no se tienen identificados los controles físicos químicos y microbiológicos en los puntos críticos de los diferentes procesos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Se evidencia que el área de envasado por botellón no está separada físicamente del área de tratamiento y totalmente separada de manera física del área de vestier y servicios sanitarios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 12 literal c) de la Resolución 12186 de 1991.
12. Se evidencia que cuenta con un plan de muestreo, que no está ejecutado conforme a lo previsto y Dentro del plan no está incluidas superficies y ambientes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 del 2013

Artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1; numeral 3 subnumeral 3.1; numeral 6 subnumerales 6.1, 6.3; Artículo 11 numeral 1; Artículo 17 numerales 2, 4; Artículo 18 numerales 1, 2; Artículo 20 numeral 6; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1.

Resolución 12186 de 1991

Artículo 11; Artículo 12 literal C).

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, en calidad de propietario del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA ORITO, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

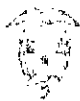
ARTICULO SEGUNDO.- Formular y trasladar cargos en contra del señor **KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170, quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:



AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

- I. Procesar y envasar el producto "agua potable tratada para el consumo humano", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 18 de enero de 2017, especialmente porque:
1. Se evidencian espacios mayores de 1 cm sin protección en la puerta de ingreso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se evidencia que los registros históricos de cloro residual no son concordantes con la lectura del instrumento, incumpliendo lo estipulado en el Artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidencian que no se tienen registros de inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos superficies, utensilios y manipuladores, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se evidencia que el área de filtración y tratamiento de agua no está totalmente separada de manera física del área de vestier servicios sanitarios y vía de tránsito por donde trasladan los botellones sucios hacia el área de lavado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Se evidencia que la planta cuenta con lavamanos de accionamiento manual, pero no cuenta con implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Se evidencia que la planta no cuenta con filtro sanitario (lavabotas pediluvio) a la entrada de la sala de proceso, incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Se evidencia que el operario no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidencia que la planta no cuenta con un equipo especial para el lavado de botellones reutilizables además el área donde se realiza esta actividad no está adyacente al área de envasado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 de la Resolución 12186 de 1991.
 9. Se evidencia que no cuenta con registros escritos para control de calidad de los envases y no está documentado el proceso de limpieza y desinfección para los botellones utilizados, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. No se llevan controles de la residualidad del aluminio finalizando el proceso de potabilización del agua y no se tienen identificados los controles físicos químicos y microbiológicos en los puntos críticos de los diferentes procesos, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Se evidencia que el área de envasado por botellón no está separada físicamente del área de tratamiento y totalmente separada de manera física del área de vestier y servicios sanitarios, incumpliendo lo estipulado en el artículo 12 literal c) de la Resolución 12186 de 1991.



Resolución
2019013985

AUTO No. 2019013985
(13 de Noviembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
Proceso No. 201606194".

12. Se evidencia que cuenta con un plan de muestreo, que no está ejecutado conforme a lo previsto y Dentro del plan no está incluidas superficies y ambientes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor **KEVIN ANDRES JIMENEZ MENA**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.124.314.170 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.

ARTICULO 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.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Isabel Cristina Posada R