



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000185 De 18 de Febrero de 2020

La Coordinadora del Grupo de Procesos sancionatorios de Publicidad 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:	2020001136
PROCESO SANCIONATORIO	201606752
EN CONTRA DE:	HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S.
FECHA DE EXPEDICIÓN:	7 DE FEBRERO 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 **19 FEB. 2020**, 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 de Inicio y Traslado No. 2020001136 del 7 de Febrero de 2020, NO procede recurso alguno.

MARITZA SANDOVAL OYOLA

Coordinadora Grupo de procesos sancionatorios de Publicidad
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (7) folios copia a doble cara íntegra del Auto de Inicio y Traslado N° 2020001136 del 7 de Febrero de 2020 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201606752.

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

MARITZA SANDOVAL OYOLA

Coordinadora Grupo de procesos sancionatorios de Publicidad
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: ronatem

Página 1



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

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 número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201606752 y trasladar cargos a título presuntivo, en contra de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante acta de control sanitario de fecha 14 de marzo de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la fábrica de alimentos de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, funcionarios de este instituto, procedieron a verificar las condiciones higiénico sanitarias emitiendo concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 1 al 6).
2. Mediante acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, de fecha 14 de Marzo de 2017, efectuada al producto "AGUA POTABLE TRATADA MARCA HIELO ACONCAGUA TOTALMENTE REFRESCANTE POR 600 ML", se evidenciaron presuntos incumplimientos a las disposiciones sanitarias impuestas según lo preceptuado en la Resolución 5109 de 2005, así: (Folio 7 y 8).

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	No presenta nombre del producto en la cara principal "agua potable tratada"
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	0	No presenta nombre del producto en la cara principal "agua potable tratada"
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.		La leyenda no se ajusta a la resolución 12186 de 1991, se referencia "consérvese en lugar fresco y una vez abierto consumase en el menor tiempo posible" siendo lo correcto "consérvese en lugar fresco y una vez abierto consumase en el menor tiempo posible"

3. A folio 9 obra etiqueta del producto "AGUA POTABLE TRATADA MARCA HIELOS ACONCAGUA TOTALMENTE REFRESCANTE POR 600 ML".
4. En consecuencia con la situación sanitaria encontrada, los funcionarios del Invima aplicaron medida de seguridad de fecha 14 de Marzo de 2017, consistente en **"CONGELACIÓN 44.500 etiqueta para AGUA POTABLE TRATADA MARCA HIELOS ACONCAGUA TOTALMENTE REFRESCANTE POR 600 ML, registro sanitario RSAW19/12808"**: (Folios 10 al 12)

"(...)

Se realiza seguimiento al rotulado para la etiqueta agua potable tratada marca HIELOS ACONCAGUA totalmente refrescante por 600 ml se observa incumplimiento en el rotulado no declara el nombre del alimento en la cara principal de la etiqueta "agua potable tratada", La leyenda no se ajusta a la resolución 12186 de 1991, se referencia "consérvese en un lugar fresco y una vez abierto consumase en el menor tiempo posible" lo anterior incumpliendo lo descrito en la resolución 5109 del 2005 artículo 5 numeral 5.1.1 y resolución 12186 de 1991 artículo 13

Página 1



AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

parágrafo 2. Teniendo en cuenta lo anterior, se procede a tomar medida sanitaria de seguridad consistente en congelación de 44.500 etiquetas para agua potable tratada marca HIELOS ACONCAGUA totalmente refrescante por 600ml, registro sanitario RSAW19112808. El material de envase se deja en custodia del propietario.
(...)"

5. A folio 13 obra acta de congelamiento de etiquetas "ETIQUETA PARA AGUA POTABLE TRATADA MARCA HIELOS ACONCAGUA TOTALMENTE REFRESCANTE POR 600 ML".
6. Mediante oficio 711-0537-17, radicado con el No. 17054596 de fecha 22 de mayo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, de la Dirección de Operaciones Sanitarias, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S. (Folio 14)
7. Mediante acta de control sanitario de fecha 09 de mayo de 2017, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la fábrica de alimentos de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., funcionarios de este instituto, procedieron a verificar las condiciones higiénico sanitarias emitiéndose concepto sanitario *DESFAVORABLE*, en donde se indican las siguientes situaciones: (Folios 16 al 19)

"(...)

1.- INSTALACIONES FÍSICAS.

1.1. La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basura) y en buen estado de mantenimiento

(...)

2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO

2.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

2.2.1 Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales

(...)

2.4 CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

2.4.1 Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros

(...)

2.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2.5.1 Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores

(...)

2.6 INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

2.6.3 La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.

2.6.4 De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.

(...)

3. - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

(...)

3.1.5 El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje.

(...)

3.1.10 Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa.

4.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

4.1 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

4.1.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje.

(...)

4.1.3 Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado.

(...)

4.1.5 El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio.

(...)

4.1.7 De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran contruidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfección.

(...)

4.1.9 Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura.

(...)

4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.2.1 Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos.

4.2.2 Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012

(...)

4.2.5 Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.

(...)

5.- REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.

5.1 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

5.1.1 Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).

(...)

5.1.5 Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.

5.2 ENVASES Y EMBALAJES

5.2.3 Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.

(...)

6.- ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

6.1. SISTEMAS DE CONTROL

6.1.1 Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.

(...)

6.1.5 Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

6.1.6 Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

(...)"

8. Acto seguido, los funcionarios del Invima aplicaron medida de seguridad de fecha 09 de Mayo de 2017, consistente en **"DECOMISO 44.500 etiquetas para AGUA POTABLE TRATADA MARCA HIELOS ACONCAGUA TOTALMENTE REFRESCANTE POR 600 ML registro sanitario RSAW19112808"**, en donde se indica las siguientes situaciones: (Folios 20 y 21)

"(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO Y/O PRODUCTO:

LA PLANTA CUENTA CON FACHADA BLANCA Y PORTONES BLANCOS FACHADA DE UN PISO. EN LA PARTE INTERIOR SE EVIDENCIAN DOS PLANTAS. SE ABASTECE DE AGUA DE POZO PROFUNDO.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

SE REALIZA RECORRIDO POR EL ESTABLECIMIENTO Y SE HACE REVISIÓN DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS, ENCONTRANDO LOS SIGUIENTES INCUMPLIMIENTOS:

1. El establecimiento cuenta con medida de congelación para para la etiqueta agua potable tratada marca HIELOS ACONCAGUA totalmente refrescante por 600 ml presenta incumplimiento en el rotulado no declara el nombre del alimento en la cara principal de la etiqueta. 'agua Potable tratada'. La leyenda no se ajusta a la resolución 12186 de 1991, se referencia "consérvese en lugar fresco y una vez abierto consumase en el menor tiempo posible" siendo lo correcto "consérvese en lugar fresco y después de abierto consumase en el menor tiempo posible" lo anterior incumpliendo lo descrito en la resolución 5109 del 2005 artículo 5 numeral 5.11 y resolución 12186 de 1991 artículo 13 párrafo 2. El envase se encuentra completo e identificado. Teniendo en cuenta que el establecimiento inicio tramite de agotamiento de material de envase bajo el radicado 2017039418, el Invima los notifico del oficio requerimiento No. 2017039418 donde se les solicito allegar adhesivos con el fin de subsanar los incumplimientos del envase bajo medida, notificado el 5/05/2017, evidenciando lo anterior se procede a tomar medida sanitaria de seguridad consistente en congelación de 44.500 etiquetas para agua potable tratada marca HIELOS ACONCAGUA totalmente refrescante por 600 ml, registro sanitario RSAW19112808.

(...)"

9. A folio 22, obra acta de decomiso y registro de cadena de custodia de fecha 09 de Mayo de 2017.

10. Así mismo, los funcionarios del Invima con respecto a buenas prácticas de manufacturas procedieron a la aplicación de una medida de seguridad de fecha 09 de Mayo de 2017, consistente en **"SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS."**, en donde se indica las siguientes situaciones: (Folios 23 y 24)

"(...)"

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

SE REALIZA RECORRIDO POR EL ESTABLECIMIENTO Y SE HACE REVISIÓN DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS, ENCONTRANDO LOS SIGUIENTES INCUMPLIMIENTOS:

1. Se evidencia encharcamiento en las áreas de llenado y zona de lavado de botellones Incumpliendo numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7. Resolución 2674 de 2013)
2. Se observan área de envases en desorden, se almacenan contra la pared, las bolsas de las tapas abiertas, se observan envases pet fuera del área de almacenamiento. hay botellas y garrafas en área no protegidas. el espacio para almacenamiento de envase no es suficiente. El área de almacenamiento de envase permite exposición del envase a los rayos solares directamente. Incumpliendo Resolución 2674 de 2013 numeral 5 del artículo 17.
3. En cuarto de mantenimiento hay desorden con equipos y refacciones, esta situación puede favorecer la infestación. Se evidencian equipos en desuso en el área de envasado. En el área de hielo se almacena materiales de reciclaje en cuartos. Incumpliendo numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013
4. El lavamanos de ingreso al área de envasado no se cuenta con sistema para el secado de manos, en área producción de hielo no cuenta acceso a lavamanos, el personal que ingresa del área de producto terminado a áreas de envasado de agua potable tratada no cuenta sistema para el lavado de manos. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013.
5. las tuberías de envasado presentan diseño sinuoso, con recovecos que limitan las actividades de limpieza y desinfección, la manguera para el equipo para hielo presenta un material que no



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

- demuestra que es apta para entrar en contacto con alimentos, la tubería presenta terminación no sanitaria, rugosa y con exceso de pegamento, se evidencian con suciedad. Incumpliendo numeral 12 del artículo 9- numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
6. Hay aberturas de ventilación que carecen de protección y pueden favorecer el ingreso de aves en el segundo piso, se evidencian heces de palomas en el área donde se realiza el tratamiento de agua. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
 7. El pediluvio se evidencia con suciedad, presenta recontaminación con exceso de residuos proveniente del lavado de canastillas y lavado de botas. Incumpliendo numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013.
 8. Se evidencia pared y techo deteriorada con 'terminación no sanitaria en el área de hielo. Incumpliendo "numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.
 9. La Llenadora de botellones presenta tomillos, laminas superiores y llaves de' aberturas de los compartimentos con oxidación. Incumpliendo artículo 9 Resolución 2674 de 2013.
 10. Se evidencia fugas en la tubería de conducción de agua en la línea de botellones, bolsa, botellas. Incumpliendo numeral 12 del artículo 9 numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
 11. Se evidencian tapas, bolsas identificadas sin protección en áreas de proceso. Incumpliendo Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17.
 12. Carece de protección para el material de envase en la parte posterior de la envasadora de 350 ml, el equipo presenta amarres no sanitarios. El equipo para el picada de hielo presenta soldaduras no sanitarias y rodillos deteriorados. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.
- (...)"
13. Mediante oficio 711-0557-17, radicado con el No. 17057485 de fecha 30 de Mayo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, de la Dirección de Operaciones Sanitarias, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S. (Folio 25).
 14. Los funcionarios del Invima procedieron a la verificación del cumplimiento de las exigencias sanitarias, mediante acta de control sanitaria de fecha 22 de mayo de 2017, en la cual emitieron un concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (Folios 27 al 29).
 15. Como consecuencia de las condiciones higiénico sanitarias verificadas, el 22 de mayo de 2017 los funcionarios del Instituto, procedieron al levantamiento de las medida sanitaria de seguridad de SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS, impuesta el 9 de mayo de 2017, indicando lo siguiente:

"(...)

Se procede al Levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en

1. Se evidencia encharcamiento en las áreas de llenado y zona de lavado de botellones. Incumpliendo numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) SITUACION ENCONTRADA Cumple, se corrigieron las fugas en tuberías de envasado, se evidencia áreas secas.
2. Se observan área de envases en desorden se almacenan contra la pared las bolsas de las tapas abiertas, se observan envases pet fuera del área de almacenamiento, hay botellas y garrafas en área no protegidas, el espacio para almacenamiento de envase no es suficiente. El área de almacenamiento de envase permite exposición del envase a los rayos solares directamente. Incumpliendo Resolución 2674 de 2013 numeral 5 del artículo 17 SITUACION ENCONTRADA, Cumple, se evidencia áreas en orden, el envase se encuentra dentro del área de envase, se retiró el envase de devolución que ocupaba envase, por lo cual el área es suficiente para el envase.
3. En cuarto de mantenimiento hay desorden con equipos y refacciones esta situación puede favorecer la infestación. Se evidencian equipos en desuso en el área de envasado. En el área de hielo se almacena materiales de reciclaje en cuartos. Incumpliendo numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013 SITUACION ENCONTRADA, Cumple, se retiraron los elementos en

Página 5



07-02-2020

**AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.**

- desuso, el material de reciclaje se retiró, se evacuo los equipos en desuso de las áreas de proceso, hielo y almacenamiento de producto terminado.
4. El lavamanos de ingreso al área de envasado no se cuenta con sistema para el secado de manos, en área producción de hielo no cuenta acceso a lavamanos, el personal que ingresa del área de producto terminado a áreas de envasado de agua potable tratada no cuenta sistema para el lavado de manos. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA. Cumple, se doto el lavamanos de ingreso al área de envasado, se ubicó lavamanos en el área de producto terminado para el personal que realiza el ingreso al área de envasado.**
 5. las tuberías de envasado presentan diseño sinuoso con recovecos que limitan las actividades de limpieza y desinfección, la manquera para el equipo para hielo presenta un material que no demuestra que es apta para entrar en contacto con alimentos, la tubería presenta terminación no sanitaria, rugosa y con exceso de pegamento, se evidencian con suciedad. Incumpliendo numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA Cumple, se realizó ajuste a la tubería para dejarla de fácil acceso y desmonte, se corrigió las uniones y se retiró el exceso de pegamento, se ubicó manquera de material sanitario apto para entrar en contacto con alimentos.**
 6. Hay aberturas de ventilación que carecen de protección y pueden favorecer el ingreso de aves en el segundo piso, se evidencian heces de palomas en el área donde se realiza el tratamiento de agua. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA, Cumple, se ubicó aneos en las aberturas que comunicaban al exterior.**
 7. El pediluvio se evidencia con suciedad, presenta recontaminación con exceso de residuos proveniente del lavado de canastillas y lavado de botas. Incumpliendo numeral 6 del artículo 20 Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA, Cumple, se ubicó canaleta para recolección de los excesos de residuos líquidos del área de lavado de canastillas.**
 8. Se evidencia pared y techo deteriorada con terminación no sanitaria en el área de hielo. Incumpliendo numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA, Cumple, Se corrigió la terminación no sanitaria de techo y pared del área de hielos.**
 9. La Llenadora de botellones presenta tornillos, laminas superiores y llaves de aperturas de los compartimentos con oxidación. Incumpliendo artículo 9, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA, cumple, se realizó reemplazo de las llaves de apertura y se pulió la parte superior de la envasadora de botellones.**
 10. Se evidencia fugas en la tubería de conducción de agua en la línea de botellones, bolsa, botellas. Incumpliendo numeral 12 del artículo 9 numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA, cumple, se corrigieron las fugas en la tubería de conducción de agua de las diferentes líneas.**
 11. Se evidencia tapas, bolsas identificadas sin protección en áreas de proceso. Incumpliendo Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17 **SITUACION ENCONTRADA, Cumple, se ubicaron contenedores con tapa para el almacenamiento de tapas, no se evidencia material de envase identificado.**
 12. Carece de protección para el material de envase en la parte posterior de la envasadora de 350 ml, el equipo presenta amarres no sanitarios. El equipo para el picado de hielo presenta soldaduras no sanitarias y rodillos deteriorados. Incumpliendo numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013. **SITUACION ENCONTRADA Cumple, se protege la maquina en la parte posterior de la envasadora de 350 ml, al equipo ya no presenta amarres no sanitarios. El equipo para el picado de hielo se le realiza pulimento en las soldaduras y en los rodillos se le realiza mantenimiento en los dientes deteriorados.**
- (...)"

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y la ley 1437 de 2011.

Por su parte, la **Resolución 2674 de 2013**, establece:

"(...)

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

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

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Parágrafo. Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

(...)

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

(...)

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 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.



AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

(...)

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

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

(...)

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

(...)

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

(...)

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.

(...)

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.

(...)



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:
(...)

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
(...)

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

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.
(...)

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.
(...)"

Para efectos procedimentales se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con lo indicado en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que estipula:

"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 Ley 1437 de 2011- Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, reza:

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

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

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

Página 9



Ministerio de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

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

Artículo 66. Deber de notificación de los actos administrativos de carácter particular y concreto. Los actos administrativos de carácter particular deberán ser notificados en los términos establecidos en las disposiciones siguientes.

Artículo 67. Notificación personal. Las decisiones que pongan término a una actuación administrativa se notificarán personalmente al interesado, a su representante o apoderado, o a la persona debidamente autorizada por el interesado para notificarse.

En la diligencia de notificación se entregará al interesado copia íntegra, auténtica y gratuita del acto administrativo, con anotación de la fecha y la hora, los recursos que legalmente proceden, las autoridades ante quienes deben interponerse y los plazos para hacerlo.

El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos invalidará la notificación. La notificación personal para dar cumplimiento a todas las diligencias previstas en el inciso anterior también podrá efectuarse mediante una cualquiera de las siguientes modalidades:

1. *Por medio electrónico. Procederá siempre y cuando el interesado acepte ser notificado de esta manera.*

La administración podrá establecer este tipo de notificación para determinados actos administrativos de carácter masivo que tengan origen en convocatorias públicas. En la reglamentación de la convocatoria impartirá a los interesados las instrucciones pertinentes, y establecerá modalidades alternativas de notificación personal para quienes no cuenten con acceso al medio electrónico.

2. *En estrados. Toda decisión que se adopte en audiencia pública será notificada verbalmente en estrados, debiéndose dejar precisa constancia de las decisiones adoptadas y de la circunstancia de que dichas decisiones quedaron notificadas. A partir del día siguiente a la notificación se contarán los términos para la interposición de recursos.*

Artículo 68. Citaciones para notificación personal. Si no hay otro medio más eficaz de informar al interesado, se le enviará una citación a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, para que comparezca a la diligencia de notificación personal. El envío de la citación se hará dentro de los cinco (5) días siguientes a la expedición del acto, y de dicha diligencia se dejará constancia en el expediente. Cuando se desconozca la información sobre el destinatario señalada en el inciso anterior, la citación se publicará en la página electrónica o en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días.

Artículo 69. Notificación por aviso. Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, acompañado de copia íntegra del acto administrativo. El aviso deberá indicar la fecha y la del acto que se notifica, la autoridad que lo expidió, los recursos que legalmente proceden, las autoridades ante quienes deben interponerse, los plazos respectivos y la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso en el lugar de destino.

Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

En el expediente se dejará constancia de la remisión o publicación del aviso y de la fecha en que por este medio quedará surtida la notificación personal.

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



La salud
es de todos

Ministerio
de Salud

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

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

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

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

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

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

Debe tenerse en cuenta, que la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, desarrolla una actividad relacionada con la "ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS", en el caso en estudios por este despacho es el procesamiento y envasado de AGUA POTABLE TRATADA Y HIELO, de modo tal que procesa un alimento de RIESGO ALTO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, numeral 3.1.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, en primer lugar se precisa respecto de la medida sanitaria y las diligencias adelantadas el 14 de marzo de 2017 en las cuales se impuso una medida sanitaria de congelamiento de etiquetas por presuntos incumplimientos en el rotulado de alimentos, se determina que este Despacho en cumplimiento de los principios que rigen las actuaciones administrativas y de lo establecido en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011 se abstendrá de formular cargos por lo allí evidenciado por pérdida de la facultad para sancionar esas conductas.

En segundo lugar, en cuanto a la medida sanitaria y la diligencia de inspección del 9 de mayo de 2017, en la cual se verificaron las condiciones higiénico sanitarias de la fábrica de alimentos de la sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, encuentra esta autoridad sanitaria que la sociedad presuntamente infringió las disposiciones sanitarias estipuladas en la normatividad vigente, especialmente por:

1. Procesar, tratar y/o envasar agua potable tratada y hielo, sin cumplir los requisitos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente porque:
 1. Los pisos no se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y no tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje, presenta encharcamiento en las áreas de llenado y zona de lavado de botellones; contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Los envases no son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos, el área de envases presenta desorden, se almacenan los envases contra la pared, las bolsas de las tapas abiertas, se observan envases pet fuera del área de almacenamiento, hay botellas y garrafas en área no protegidas, el espacio para almacenamiento de envase no es suficiente, el área de almacenamiento de envase permite exposición del envase a los

Página 11



Alfaro

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

- rayos solares directamente; contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
3. En cuarto de mantenimiento hay desorden con equipos y refacciones, esta situación puede favorecer la infestación, hay equipos en desuso en el área de envasado. En el área de hielo se almacena materiales de reciclaje en cuartos; contrariando los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
 4. El lavamanos de ingreso al área de envasado no cuenta con sistema para el secado de manos, en área producción de hielo no cuenta con acceso a lavamanos, el personal que ingresa del área de producto terminado a áreas de envasado de agua potable tratada no cuenta sistema para el lavado de manos; contrariando el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Las tuberías de envasado presentan diseño sinuoso, con recovecos que limitan las actividades de limpieza y desinfección, la manguera para el equipo para hielo presenta un material que no demuestra que es apta para entrar en contacto con alimentos, la tubería presenta terminación no sanitaria, rugosa y con exceso de pegamento, se evidencian con suciedad; contrariando el numeral 12 del artículo 9 y el numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Hay aberturas de ventilación que carecen de protección y pueden favorecer el ingreso de aves en el segundo piso, se evidencian heces de palomas en el área donde se realiza el tratamiento de agua; contrariando el numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. El pediluvio se evidencia con suciedad, presenta recontaminación con exceso de residuos proveniente del lavado de canastillas y lavado de botas; contrariando el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. Presenta pared y techo deteriorada con terminación no sanitaria en el área de hielo; contrariando el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. La llenadora de botellones presenta tornillos, laminas superiores y llaves de aberturas de los compartimentos con oxidación; contrariando el numeral 1 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
 10. Presenta fugas en la tubería de conducción de agua en la línea de botellones, bolsa y botellas; contrariando el numeral 12 del artículo 9 y el numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. Presenta tapas y bolsas identificadas sin protección en áreas de proceso; contrariando el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. Carece de protección para el material de envase en la parte posterior de la envasadora de 350 ml, el equipo presenta amarres no sanitarios. El equipo para el picado de hielo presenta soldaduras no sanitarias y rodillos deteriorados; contrariando el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2476 de 2013:

- Artículo 6 Numerales 1.1; 1.3; 6.3
- Artículo 7 Numerales 1.1; 1.2; 2.1; 4.2
- Artículo 9 Numeral 12
- Artículo 10 Numeral 4
- Artículo 17 Numeral 5
- Artículo 19 Numeral 1
- Artículo 20 Numeral 6

En mérito de lo anterior, este Despacho,



AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio en contra de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, de acuerdo a lo expuesto en la parte motiva del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos a título presuntivo en contra de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria al:

1. Procesar, tratar y/o envasar agua potable tratada y hielo, sin cumplir los requisitos de las buenas prácticas de manufactura, contenidas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente porque:

1. Los pisos no se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y no tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje, presenta encharcamiento en las áreas de llenado y zona de lavado de botellones; contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Los envases no son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos, el área de envases presenta desorden, se almacenan los envases contra la pared, las bolsas de las tapas abiertas, se observan envases pet fuera del área de almacenamiento, hay botellas y garrafas en área no protegidas, el espacio para almacenamiento de envase no es suficiente, el área de almacenamiento de envase permite exposición del envase a los rayos solares directamente; contrariando lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
3. En cuarto de mantenimiento hay desorden con equipos y refacciones, esta situación puede favorecer la infestación, hay equipos en desuso en el área de envasado. En el área de hielo se almacena materiales de reciclaje en cuartos; contrariando los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
4. El lavamanos de ingreso al área de envasado no cuenta con sistema para el secado de manos, en área producción de hielo no cuenta con acceso a lavamanos, el personal que ingresa del área de producto terminado a áreas de envasado de agua potable tratada no cuenta sistema para el lavado de manos; contrariando el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las tuberías de envasado presentan diseño sinuoso, con recovecos que limitan las actividades de limpieza y desinfección, la manguera para el equipo para hielo presenta un material que no demuestra que es apta para entrar en contacto con alimentos, la tubería presenta terminación no sanitaria, rugosa y con exceso de pegamento, se evidencian con suciedad; contrariando el numeral 12 del artículo 9 y el numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Hay aberturas de ventilación que carecen de protección y pueden favorecer el ingreso de aves en el segundo piso, se evidencian heces de palomas en el área donde se realiza el tratamiento de agua; contrariando el numeral 4.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El pediluvio se evidencia con suciedad, presenta recontaminación con exceso de residuos proveniente del lavado de canastillas y lavado de botas; contrariando el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Presenta pared y techo deteriorada con terminación no sanitaria en el área de hielo; contrariando el numeral 2.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
9. La llenadora de botellones presenta tomillos, laminas superiores y llaves de aberturas de los compartimentos con oxidación; contrariando el artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.



000-4466-0

AUTO No. 2020001136 DE 7 de Febrero de 2020
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201606752.

10. Presenta fugas en la tubería de conducción de agua en la línea de botellones, bolsa y botellas; contrariando el numeral 12 del artículo 9 y el numeral 4 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
11. Presenta tapas y bolsas identificadas sin protección en áreas de proceso; contrariando el numeral 5 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Carece de protección para el material de envase en la parte posterior de la envasadora de 350 ml, el equipo presenta amarres no sanitarios. El equipo para el picado de hielo presenta soldaduras no sanitarias y rodillos deteriorados; contrariando el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente al Representante Legal y/o apoderado de la Sociedad HIELOS ACONCAGUA 1 S.A.S., con NIT. 900.616.608-7, del contenido del presente auto, de conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO CUARTO: Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por medio de apoderado, la sociedad investigada presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: ronatem
Revisó: msandoval