



La salud  
es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000070 De 7 de Mayo de 2021**

La Coordinadora de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

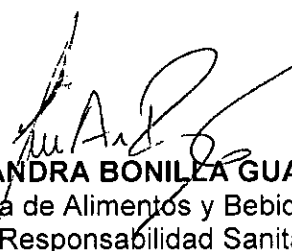
|                            |                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| AUTO DE INICIO Y TRASLADO: | 2021002383                                                                   |
| PROCESO SANCIONATORIO:     | 201608646                                                                    |
| EN CONTRA DE:              | JEIMY ROCIO ZAMBRANO                                                         |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:       | 16 DE MARZO DE 2021                                                          |
| FIRMADO POR:               | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA –<br>Directora de Responsabilidad Sanitaria |

Contra el Auto No. 2021002383 no procede ningún recurso.

**ADVERTENCIA**

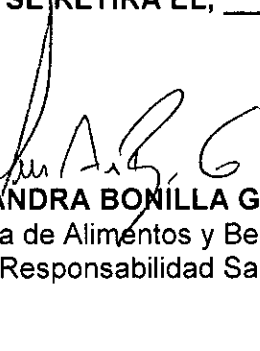
EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 14 MAYO 2021, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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

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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (9) folios a doble cara copia íntegra el Auto No. 2021002383, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608646

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

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

Proyectó: Juan Marin C

Página 1



AUTO No. 2021002383

(16 de marzo de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201608646.**

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. 201608646 en contra del señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, propietarios del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua potable, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. El día 06 de julio de 2018, mediante oficio 7304-0779-18 radicado con el número 20183006180, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Occidente 3, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de agua, propiedad del Señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, tal y como se aprecia en el folio 1 del expediente.
2. Del folio 2 a 7 al vltio del expediente, se encuentra Acta de Inspección Sanitaria a Fabrica de alimentos de fecha 05 de julio de 2018, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua potable "Producto Agua pura Brisur", propiedad del Señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, dentro de la cual se procedió a emitir concepto DESFAVORABLE, por cuanto se evidenció presuntos 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 la **SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS**, según acta de fecha **05 de julio de 2018**, que reposa a folios 8 y 9 del expediente indicando la siguiente:

"(...)

**"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA**

*Al llegar al establecimiento propiedad de Elmer Murcia Ortiz, no se encontraba en actividades de producción v/o envasado debido a que se trabaja una vez cada quince días, no obstante durante la visita de inspección sanitaria, se evidenció los siguientes hallazgos críticos permitiendo el posible riesgo de la inocuidad del producto:*

1. *Se evidencia que la planta de proceso se encuentra ubicado en un área dentro de la vivienda de los padres del propietario, dentro de la planta presenta espacios sin protección (puertas, ventana y techo) hacia el medio exterior. Además, en algunos sectores de sus alrededores almacena diferentes materiales en desuso. No existe un local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. (Incumpliendo los numerales 1.1. 1.3. 2.1. 2,7 y 5,3 del Artículo 6. - numeral 1 del Artículo Resolución 2674 de 2013).*
2. *Se evidencia que la edificación no está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado<sup>^</sup>). Así mismo ninguna de las áreas de la planta se encuentra separada de manera física. Por otro lado, las diferentes áreas y zonas que conforman la planta de producción no están identificadas, las puertas ventana y el techo de*





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

*la planta presentan acabados rugosos y absorbentes (madera) que dificultan las operaciones de limpieza y desinfección y control de Plagas» (Incumpliendo los numerales 2.2. 2.3. 2A de/ Artículo 6 - numeral 1 del Artículo 20- numeral 1 del Artículo - numeral 4 del Artículo 28. Resolución 2674 de 2013}.*

3. *Se evidencia que el agua suministrada a la planta proviene de un nacedero donde no se realiza ningún proceso de potabilización. En el momento de la visita no se pudo verificar la potabilidad del agua debido a que no cuenta con instrumento de medición de cloro residual, así mismo no se realiza, ni se lleva registros históricos de control del cloro residual y no existen análisis MB microbiológicos y físicoquímicos del agua. por lo tanto, no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada. No existe programa sobre manejo y calidad del agua. El establecimiento cuenta con dos tanques de almacenamiento de agua, pero no están identificados, no cuentan con tapa y tampoco con registros de limpieza y desinfección. (Incumpliendo los numerales 3.1 y 3.5 del Artículo 6 - numeral 4 del Artículo 26. Resolución 2674 de 2013 - numeral 2 Artículo 9. Resolución 2115 de 2007 - numeral 115. Resolución 1096 de 2009*
4. *Se evidencia que no existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. (Incumpliendo el numeral 2 de Artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*
5. *Se evidencia que no existen programas específicos para el control integrado de otacas con enfoque preventivo. No existen registros. (Incumpliendo el numeral 3 del Artículo 26. Resolución 2674 de 2013)*
6. *Se evidencia en regulares condiciones de limpieza y desinfección la parte interna de las tuberías utilizadas en la conducción del agua al envase, no existen programas y registros específicos para la limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos y superficies. No se tiene claramente definidos las fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección de los productos utilizados. (Incumpliendo el numeral 1 del Artículo 26. Resolución 2674 de 2013).*
7. *Se evidencia que no cuenta con servicio sanitario. Utilizan el servicio sanitario de la vivienda. No existen vestier. ni casilleros. La planta no cuenta con lavamanos, utilizan el lavadero de la vivienda para realizar la actividad de lavado de manos. (Incumpliendo los numerales 6.1. 6.2 y 6.3 del Artículo 6. Resolución 2674 de 2013)*
8. *Se evidencia que los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo y cada vez que sea necesario con agua que no es potable. (Incumpliendo numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del Artículo 18. Resolución 2674 de 2013)*
9. *Se evidencia que no existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. No existen registros de capacitación a los manipuladores en prácticas higiénicas. Algunos operarios comen dentro de la sala proceso. La mayoría de los operarios no llevan uniforme adecuado, cubre cabellos y tapabocas. (Incumpliendo los Artículos 13. Resolución 2674 de 2013)*
10. *Se evidencia que el material de las puertas y la ventana ubicadas en la sala de procesó no son higiénico-sanitarios. así mismo, comunican de manera directa con el medio exterior y la vivienda de la finca. {Incumpliendo numerales 4,2 y 5.1 Artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*
11. *Se evidencia en regulares condiciones de limpieza y desinfección la parte Interna de las tuberías utilizadas en la conducción del agua at envase. (Incumpliendo el numeral 12 del Artículo 9 - numeral 4 del Artículo 10. Resolución 2674 de 2013).*
12. *Se evidencia que no cuenta con instrumentos para: control del cloro residual al agua, control del tiempo de uso de la lámpara de U.V., y verificación de la concentración de ozono suministrada por el ozonizador. (Incumpliendo los numerales 1 y 2 del Artículo 18. Resolución 2674 de 2013).*





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

13. *Se evidencia que no existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, (Incumpliendo el Artículo 21, Resolución 2674 de 2013).*
  14. *Se evidencia que no se realiza y registra los diferentes controles en las etapas críticas (potabilidad del agua, verificación de los sistemas de desinfección, lavado y desinfección de envases utilizados). Así mismo, dentro de los procedimientos no se tienen establecidos los controles microbiológicos, físicos, químicos y organolépticos en las etapas críticas de fabricación, (incumpliendo los numerales 1 y 2 del Artículo 1Q. Resolución 2674 de 2013- Artículo 4. Resolución 12186 de 1991).*
  15. *Se evidencia que no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas, equipos, superficies y manipuladores. (Incumpliendo el numeral 6 del Artículo 18. Resolución 2674 de 2013)*
  16. *Se evidencia que el área de envasado es compartido con las áreas de proceso, así mismo, se encuentra ubicado en el tránsito de los operarios y no está totalmente hermética del medio exterior. (Incumpliendo el numeral 1 del Artículo 19. Resolución 2674 de 2013).*
  17. *Se evidencia que la planta no cuenta con registros de las actividades que garanticen la trazabilidad de los productos, incumpliendo el numerales 2 y 3 del Artículo 19. Resolución 2674 de 2013).*
  18. *Se evidencia que no cuenta con plan de muestreo. (Incumpliendo el numeral 3 del Artículo 22. Resolución 2674 de 2013)."*
4. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2 suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran Autos de Inicio y Traslado, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 13 a 16)
  5. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el Artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir de su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad en el Diario oficial No. 51355 (Folios 17 al 19)

**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

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

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





**AUTO No. 2021002383**  
**(16 de marzo de 2021)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201608646.**

De manera, que en el proceso sancionatorio No. 201608646, procede la aplicación de la suspensión de términos legales ordenada en el Artículo 5º, de la referida resolución.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el Artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el párrafo primero del Artículo 1º de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020 del INVIMA, se recuerda que:

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

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

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el Artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

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:*





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el Artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes..."

Ahora bien, se tiene que la parte investigada presuntamente infringió las siguientes disposiciones, por un lado la **Resolución 2674 de 2013** "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" se hace necesario aplicar lo previsto en los siguientes Artículos de la mencionada normatividad así:

**"DISPOSICIONES GENERALES**

**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 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:

**1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS**





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201608646.**

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.*

**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.*

2.2. *La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.*

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 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.*

(...)

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

(...)

3.5. *El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

3.5.1. *Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.*

3.5.2. *Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.*

3.5.3. *Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.*

3.5.4. *Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.*





AUTO No. 2021002383

(16 de marzo de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201608646.**

(...)

**5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

(...)

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

(...)

**6. INSTALACIONES SANITARIAS**

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

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. 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 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:

(...)

**3. TECHOS**

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

(...)

**5. PUERTAS**

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

(...)

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

(...)





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

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

(...)

**ARTÍCULO 14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

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

(...)

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

(...)

**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 (Aw), 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.





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No. 201608646.**

(...)

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

(...)

**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.

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

**ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.** Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

(...)

**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.**

**ARTÍCULO 21. CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.** Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

**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.





**AUTO No. 2021002383**  
**(16 de marzo de 2021)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201608646.**

(...)

**SANEAMIENTO.**

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

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

De otra parte, encontramos la resolución 719 de 2015, “por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”, la cual establece lo siguiente:

“(...)

**ARTÍCULO 1o. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

**ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

(...)





AUTO No. 2021002383

(16 de marzo de 2021)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

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 registrarán 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, 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."

Se debe tener en cuenta, que el Señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, propietarios del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua potable desarrolla una actividad relacionada con el tratamiento y envase de Agua Potable Tratada para el consumo humano; actividad que





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

involucra un alimento de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 grupo 3 categoría 3.1.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, propietarios del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua potable presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, de acuerdo a los hallazgos sanitarios evidenciados en la visita de 5 de julio de 2018 al

- I. Procesar y disponer para el consumo humano, el producto "*Agua potable tratada- Marca Agua pura Brisur*", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente porque:
  1. Dentro de la planta presenta espacios sin protección (puertas, ventana y techo) hacia el medio exterior, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. En algunos sectores de sus alrededores almacena diferentes materiales en desuso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3 del Artículo 6, de la Resolución 2674 de 2013.
  3. No existe un local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 5 sub numeral 5.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  4. Se evidencia que la edificación no está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado), contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.3 del Artículo 6, y el numeral 1 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
  5. Ninguna de las áreas de la planta se encuentra separada de manera física, del mismo modo, no están identificadas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  6. Las puertas ventana y el techo de la planta presentan acabados rugosos y absorbentes (madera) que dificultan las operaciones de limpieza y desinfección y control de Plagas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 y numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
  7. Se evidencia que el agua suministrada a la planta proviene de un nacedero donde no se realiza ningún proceso de potabilización, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  8. No se puede verificar la potabilidad del agua debido a que no cuenta con instrumento de medición de cloro residual, así mismo no se realiza, ni se lleva registros históricos de control del cloro residual y no existen análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013
  9. No existe programa sobre manejo y calidad del agua, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

10. El establecimiento cuenta con dos tanques de almacenamiento de agua, pero no están identificados y no cuentan con tapa y tampoco con registros de limpieza y desinfección, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.5 del Artículo 6, el numeral el numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existen programas específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no existen registros, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se evidencia en regulares condiciones de limpieza y desinfección la parte interna de las tuberías utilizadas en la conducción del agua al envase, no existen programas y registros específicos para la limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos y superficies, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26 y el Artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se tiene claramente definidos las fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección de los productos utilizados, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. La planta no cuenta con servicio sanitario y utilizan el servicio sanitario de la vivienda, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.1 y 6.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con vestier y casilleros, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. La planta no cuenta con lavamanos, utilizan el lavadero de la vivienda para realizar la actividad de lavado de manos, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidencia que no existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, adicional no existen registros de capacitación a los manipuladores en prácticas higiénicas, contraviniendo lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Algunos operarios comen dentro de la sala proceso, contraviniendo lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La mayoría de los operarios no llevan uniforme adecuado, con cubre cabellos y tapabocas, contraviniendo lo dispuesto en el Artículo 14 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia que no cuenta con instrumentos para: control del cloro residual al agua, control del tiempo de uso de la lámpara de U.V., y verificación de la concentración de ozono suministrada por el ozonizador, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidencia que no existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, contraviniendo lo dispuesto en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

23. Se evidencia que no se realiza y registra los diferentes controles en las etapas críticas (potabilidad del agua, verificación de los sistemas de desinfección, lavado y desinfección de envases utilizados), contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Así mismo, dentro de los procedimientos no se tienen establecidos los controles microbiológicos, físicos, químicos y organolépticos en las etapas críticas de fabricación, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Se evidencia que no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas, equipos, superficies y manipuladores, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 y el numeral 6 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
26. Se evidencia que el área de envasado es compartida con las áreas de proceso, así mismo, se encuentra ubicado en el tránsito de los operarios y no está totalmente hermética del medio exterior, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se evidencia que la planta no cuenta con registros de las actividades que garanticen la trazabilidad de los productos, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Se evidencia que no cuenta con plan de muestreo, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 del 2013;**

Artículo 6 numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3, numeral 2 sub numeral 2.1, 2.2 y 2.3, numeral 3 sub numeral 3.1 y 3.5 numeral 5 sub numeral 5.3; numeral 6 sub numeral 6.1, 6.2 y 6.3; Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1; Artículo 9 numeral 12; Artículo 13; Artículo 14 numeral 11, numeral 2; Artículo 18 numeral 1, 2, 6; Artículo 19 numeral 1, 2 y 3; Artículo 20 numeral 1; Artículo 21; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 1, 2, 3 4

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.** - Iniciar proceso sancionatorio contra del señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, propietarios del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua potable - "*Producto Agua pura Brisur*", de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO.**- Formular y trasladar cargos en contra del señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, propietarios del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua potable - "*Producto Agua pura Brisur*", quien presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, de acuerdo a los hallazgos sanitarios evidenciados en la visita de 5 de julio de 2018 al:





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

I. Procesar y disponer para el consumo humano, el producto "*Agua potable tratada- Marca Agua pura Brisur*", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, especialmente porque:

1. Dentro de la planta presenta espacios sin protección (puertas, ventana y techo) hacia el medio exterior, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. En algunos sectores de sus alrededores almacena diferentes materiales en desuso, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 sub numeral 1.1 y 1.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No existe un local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 5 sub numeral 5.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. Se evidencia que la edificación no está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado), contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.3 del Artículo 6, y el numeral 1 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Ninguna de las áreas de la planta se encuentra separada de manera física, del mismo modo, no están identificadas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 sub numeral 2.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Las puertas ventana y el techo de la planta presentan acabados rugosos y absorbentes (madera) que dificultan las operaciones de limpieza y desinfección y control de Plagas, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 y numeral 5 sub numeral 5.1 del Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se evidencia que el agua suministrada a la planta proviene de un nacedero donde no se realiza ningún proceso de potabilización, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se puede verificar la potabilidad del agua debido a que no cuenta con instrumento de medición de cloro residual, así mismo no se realiza, ni se lleva registros históricos de control del cloro residual y no existen análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013
9. No existe programa sobre manejo y calidad del agua, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
10. El establecimiento cuenta con dos tanques de almacenamiento de agua, pero no están identificados y no cuentan con tapa y tampoco con registros de limpieza y desinfección, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.5 del Artículo 6, el numeral el numeral 4 del Artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
11. No existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No existen programas específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y no existen registros, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

13. Se evidencia en regulares condiciones de limpieza y desinfección la parte interna de las tuberías utilizadas en la conducción del agua al envase, no existen programas y registros específicos para la limpieza y desinfección para las diferentes áreas, equipos y superficies, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26 y el Artículo 9 numeral 12 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se tiene claramente definidos las fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección de los productos utilizados, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
15. La planta no cuenta con servicio sanitario y utilizan el servicio sanitario de la vivienda, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.1 y 6.2 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
16. El establecimiento no cuenta con vestier y casilleros, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
17. La planta no cuenta con lavamanos, utilizan el lavadero de la vivienda para realizar la actividad de lavado de manos, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 6 sub numeral 6.3 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
18. Se evidencia que no existe plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, adicional no existen registros de capacitación a los manipuladores en prácticas higiénicas, contraviniendo lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Algunos operarios comen dentro de la sala proceso, contraviniendo lo establecido en el Artículo 14 numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La mayoría de los operarios no llevan uniforme adecuado, con cubre cabellos y tapabocas, contraviniendo lo dispuesto en el Artículo 14 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia que no cuenta con instrumentos para: control del cloro residual al agua, control del tiempo de uso de la lámpara de U.V., y verificación de la concentración de ozono suministrada por el ozonizador, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
22. Se evidencia que no existen procedimientos y registros escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, contraviniendo lo dispuesto en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
23. Se evidencia que no se realiza y registra los diferentes controles en las etapas críticas (potabilidad del agua, verificación de los sistemas de desinfección, lavado y desinfección de envases utilizados), contraviniendo lo dispuesto en el numeral 2 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
24. Así mismo, dentro de los procedimientos no se tienen establecidos los controles microbiológicos, físicos, químicos y organolépticos en las etapas críticas de fabricación, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
25. Se evidencia que no existe la garantía de la potabilidad del agua utilizada en los procesos de lavado y desinfección de áreas, equipos, superficies y manipuladores.





**AUTO No. 2021002383**

**(16 de marzo de 2021)**

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

**PROCESO No. 201608646.**

contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del Artículo 6 y el numeral 6 del Artículo 18, Resolución 2674 de 2013.

26. Se evidencia que el área de envasado es compartida con las áreas de proceso, así mismo, se encuentra ubicado en el tránsito de los operarios y no está totalmente hermética del medio exterior, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 1 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
27. Se evidencia que la planta no cuenta con registros de las actividades que garanticen la trazabilidad de los productos, contraviniendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del Artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
28. Se evidencia que no cuenta con plan de muestreo, contraviniendo lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

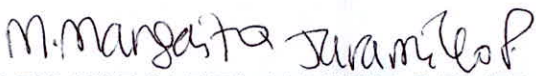
**ARTÍCULO TERCERO.-** Notificar por medios electrónicos al señor ELMER MURCIA ORTIZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 14.192.104 y la señora JEIMY ROCIO ZAMBRANO BUITRAGO identificada con cédula de ciudadanía No. 1005996453, propietarios del Establecimiento de Comercio dedicado al procesamiento de Agua Potable y/o su apoderado, de la presente Resolución, de conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los Artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011; advirtiéndose que contra la misma no procede recurso alguno de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**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: Leonardo H. Bermúdez Ruiz.  
Revisó: María Camila Escobar O.