



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001390 De 3 de Octubre de 2019

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019011763
PROCESO SANCIONATORIO	201605222
EN CONTRA DE:	CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ – COMERCIALIZADORA MARCUSA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	24 DE SEPTIEMBRE 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 04 OCT 2019, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

Contra el auto No. 2019011763 NO procede recurso alguno.


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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019011763 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605222.

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

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

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



**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar el proceso sancionatorio No. 201605222 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 en calidad de propietario del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 711-1423-16 radicado bajo el No. 16123785 del 19 de noviembre del 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA MARCUSA de propiedad del señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 18 de noviembre de 2016, funcionarios del INVIMA, realizaron visita de control sanitario, en las instalaciones del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA MARCUSA de propiedad del señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 dedicado al tratamiento y envase de AGUA POTABLE TRATADA, con el fin de verificar las exigencias formuladas y el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente.

Fue así como una vez inspeccionadas las condiciones higiénicas y técnicas, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE por cuanto se evidenciaron presuntos incumplimientos a las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 en el procesamiento y envasado de agua potable tratada para consumo humano, tal y como se evidencia en el acta obrante a folios 3 al 11 del expediente.

3. A folios 12 y 13 del expediente, se observa el protocolo de evaluación de rotulado realizado al producto "agua potable tratada marca AGUA OCEANUS, por 6 Litros", señalando cumplimiento de los requisitos previstos en la Resolución 5109 de 2005.
4. En virtud de los hallazgos encontrados, el 18 de noviembre durante el control realizado, funcionarios de esta entidad procedieron aplicar las medidas sanitarias de seguridad consistentes en **"suspensión total de trabajos y destrucción de 10 unidades de envases de botellón de otras marcas presentación 18.9 litros"**, al evidenciar la siguiente situación sanitaria (folios 16 al 18):

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

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

1. EN-EL ÁREA DE TANQUES ELEVADOS SE OBSERVA VENTANA SIN PROTECCIÓN COMPLETA QUE EVITE EL INGRESO DE POLVO LLUVIA E INGRESO DE PLAGAS ANIMALES U OTROS CONTAMINANTES. INCUMPLIENDO NUMERALES 2.1 Y 2.7 DEL ARTÍCULO 6, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013



AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

2. SE OBSERVAN EMPOZAMIENTOS DE AGUAS RESIDUALES EN TODAS LAS ÁREAS DE LA PLANTA. SE EVIDENCIAN PRODUCTOS TERMINADOS SIN CANASTILLA BASE EN CONTACTO CON AGUAS RESIDUALES. INCUMPLIENDO NUMERAL 4.2 DEL ARTÍCULO 6, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
3. SE OBSERVA ACUMULACIÓN DE MATERIAL DE ENVASE DESTINADO AL RECICLAJE, LOS RESIDUOS NO SON RETIRADOS CON LA FRECUENCIA NECESARIA NO CUENTA CON UN ÁREA SUFICIENTEMENTE PROTEGIDA PARA ESTE FIN, LOS DEPOSITAN EN BOLSAS TEMPORALMENTE EN ÁREA DE SOCIAL Y JUNTO A HERRAMIENTAS DE MANTENIMIENTO Y OBJETOS EN DESUSO. INCUMPLIENDO NUMERAL 5.1, 5.2 Y 5.3 DEL ARTÍCULO 6, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
4. LOS UTENSILIOS PARA EL DESMONTE DE LA TUBERÍA SE ENCUENTRAN CON EXCESO DE ÓXIDO Y SUCIEDAD. INCUMPLIENDO NUMERAL 1 DEL ARTICULO 26 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
5. SE OBSERVA TUBERÍA DE ENVASADO CON SUCIEDAD FALTA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIONES INTERNAS CON TERMINACIONES NO UNIFORMES NI SANITARIAS. INCUMPLIENDO ARTÍCULO 9 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
6. ALMACENAN AGUA POTABLE TRATADA POR TIEMPO INDETERMINADO EN DOS TANQUES DE CAPACIDAD DE 4.000 LITROS, LAS TAPAS PARA ESTOS TANQUES NO SON AJUSTABLES POR LO QUE SE NO SE GARANTIZA SU PROTECCIÓN, LA FRECUENCIA ESTABLECIDA PARA SU LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ES MENSUAL, ADEMÁS NO GARANTIZAN QUE DURANTE EL PROCESO DE ENVASADO EL EQUIPO DE DESINFECCIÓN CON LUZ UV SUPERE LA CAPACIDAD TÉCNICA CARECEN DE FICHA SOPORTÉ LA INFORMACIÓN DEL EQUIPO. INCUMPLIENDO NUMERALES 1 Y 2 DEL ARTÍCULO 10 NUMERALES 4 Y 5 DEL ARTÍCULO 1, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
7. LOS ENVASES SE ALMACENAN CERCA DE SUSTANCIAS HIGIENIZANTES, LAS PUERTAS DEL ESTANTE SE ENCUENTRAN ROTAS Y DETERIORADAS. EL ENVASE EN USO NO SE PROTEGE DE FORMA ADECUADA. INCUMPLIENDO RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, NUMERAL 5 DEL ARTÍCULO 17
8. LAS ÁREAS DE ENVASADO PRESENTAN EMPOZAMIENTOS DE AGUA POR CARENCIA DE SISTEMA DE DRENAJES SUFICIENTE. INCUMPLIENDO NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 18, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
9. EL ÁREA DE ENVASADO NO ESTÁ AISLADA COMPLETAMENTE DE LA DEMÁS ÁREAS DE LA PLANTA, NO TIENE PUERTA EN UNO DE SUS ACCESOS. TIENE UNO DE LOS ACRÍLICOS LATERALES ROTOS Y REMENDADO. INCUMPLIENDO. NUMERAL 2.1 ARTICULO 7 NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 19, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
10. SE OBSERVA DESORDEN EN GENERAL EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE LA PLANTA, EN LA ZONA POSTERIOR HAY ELEMENTOS EN DESUSO EXCESO DE HERRAMIENTAS Y PARTES DE EQUIPOS QUE FAVORECEN LA ANIDACIÓN DE PLAGAS Y SUCIEDAD. INCUMPLIENDO NUMERALES 1.1 Y 1.3 DEL ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
11. SE OBSERVA UN OPERARIO CON ROPA DE CALLE PROCESANDO Y DEAMBULANDO POR LAS DIFERENTES PARTES DE LA PLANTA AL LLEGAR LA VISITA SE DIRIGE AL VESTIER Y SE PONE EL UNIFORME. INCUMPLIENDO NUMERAL 2 Y 9 DEL ARTICULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
12. NO HAY CONTROL DE ENTRADA SALIDA NI ROTACIÓN PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS. NO HAY IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO EN STOCK SE OBSERVA PRODUCTO TERMINADO ALMACENADO EN DIFERENTES ÁREAS DE LA PLANTA EN DESORDEN. INCUMPLIENDO NUMERAL 1 ARTICULO 28 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
13. NO HAN DOCUMENTADO LAS FRECUENCIAS Y PARÁMETROS PARA EL PLAN DE MUESTREO, NO SE ESTABLECE CRONOGRAMA PARA SU EJECUCIÓN, NO CUENTA CON ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO NI MICROBIOLÓGICO DEL AGUA POTABLE EN LA PLANTA. PRESENTA ÚLTIMO ANÁLISIS PARA AGUA POTABLE DEL ACUEDUCTO MUNICIPAL CON FECHA 05/10/2016. INCUMPLIENDO NUMERAL 3 DEL ARTÍCULO 22 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
14. LOS MICROFILTROS SE OBSERVAN DETERIORADOS SUCIOS Y COLMATADOS EL SISTEMA DE FILTRACIÓN PREVIO ES DEFICIENTE. HAY UNA TUERCA EN MATERIAL NO SANITARIO DENTRO DE LA TUBERÍA DE ENVASADO. INCUMPLIENDO EL ARTICULO 9 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013



**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

15. LAS TERMINACIONES PARED-TECHO NO TIENEN ACABADO SANITARIO PERMITEN GRIETAS Y ESPACIOS POR LOS QUE PUEDEN INGRESAR PLAGAS. LA CANAL DEL TECHO DEL ÁREA POSTERIOR TAMBIÉN TIENE ES ACIOS QUE FACILITAN EL INGRESO DE PLAGAS. SE EVIDENCIAN LAGARTIJAS (SALAMANDRAS) AL INTERIOR DE LA PLANTA. INCUMPLIENDO EL NUMERAL 2.1 DEL ARTICULO 7 NUMERAL 3 ARTICULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
16. EL AREA, DE LLENADO DE BOTELLONES NO ES ADYACENTE AL AREA DE ENVASADO. EL PROCESO NO ES SECUENCIAL. INCUMPLIENDO ARTICULO 11 DE LA RESOLUCION 12186 DE 1991 Y NUMERAL 2.2 Y 2.3 ARTICULO 6 RESOLUCION 2674 DE 2013
17. CARECE DE UTENSILIOS ADECUADOS PARA LAVAR LAS BOQUILLAS DE LLENADO DE BOLSA, EL DISEÑO ES DE DIFICIL LIMPIEZA Y DESINFECCION. INCUMPLIENDO NUMERAL 6.5 ARTICULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013
18. DURANTE EL RECORRIDO SE EVIDENCIA EN ALMACENAMIENTO 10 UNIDADES DE ENVASES DE BOTELLÓN DE OTRAS MARCAS EN LA PLANTA CON PRODUCTO TERMINADO EN ÁREA DE DESPACHO DISCRIMINADOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 2 BOTELLONES MARCA POSTOBON 1 BOTELLON MARCA BRISA. 1 BOTELLÓN MARCA MAR AZUL, 1 BOTELLÓN MARCA WITAL. 1 BOTELLÓN MARCA ULTRAMAR, 4 BOTELLONES MARCA SANTA CLARA INCUMPLIENDO DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS EN EL ARTÍCULO 270 DE LA LEY 9 DE 1979 EXPEDIDA POR EL CONGRESO DE COLOMBIA Y CAPITULO 2 (PROHIBICIONES) ARTICULO 6 PARÁGRAFO DE LA LEY 683 DE 2012

CON FUNDAMENTO EN LO ANTERIOR Y TENIENDO EN CUENTA LO EVIDENCIADO EN EL ESTABLECIMIENTO, SE HACE NECESARIO APLICAR LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS Y DESTRUCCION 10 UNIDADES DE ENVASES DE BOTELLON DE OTRAS MARCAS PRESENTACION 18.9 LITROS. POR INCUMPLIR LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 RESOLUCION 12181 DE 1991 Y DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS EN EL ARTÍCULO 270 DE LA LEY 9 DE 1979 EXPEDIDA POR EL (LOS RESIDUOS SE DEJAN EN CUSTODIA DEL PROPIETARIO DE LA PLANTA PARA QUE SEAN DISPUESTOS ENUN UGAR ADECUADO, SIN CAUSAR DAÑO AL MEDIO AMBIENTE NI TAPONAR LAS ALCANTARILLAS)

(...)"

5. Posteriormente, por oficio No. 711-0075-17 con radicado 17006548 del 13 de enero de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió con destino al proceso copia de las actas que soportan nuevas diligencias de inspección realizadas en el establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA, de propiedad del señor Cristian camilo Cuevas Ortiz. (Folio 24)
6. Dentro de los documentos remitidos, se observa acta de control sanitario de fecha 19 de enero de 2017 realizada en las instalaciones de la COMERCIALIZADORA MARCUSA, propiedad del señor Cristian Camilo Cuevas Ortiz. Donde una vez verificadas las condiciones higiénico, técnico sanitarias del establecimiento se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (folios 25 a 28 vto)
7. Adicionalmente, durante la visita los funcionarios del INVIMA llevaron a cabo el Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto "Agua Potable Tratada marca AGA OCEANUS MAGNIFICA LO PURO, VIVE LO NATURAL por 18.9 litros." verificando el cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005, (Folios 29 a 31).
8. Del mismo modo, al evidenciar que las causas que motivaron la imposición de la medida sanitaria de suspensión total de trabajos, durante la diligencia del 19 de enero de 2017 en las instalaciones del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA, propiedad del



Sanidad

AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

señor Cristian Camilo Cuevas Ortiz, se procedió a su levantamiento según acta obrante de folio 31vto al 32vto.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el Artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del Artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 12186 de 1991, la Resolución 863 de 2012 y la Ley 1437 de 2011.

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

"(...)

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

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

"(...)"

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

"(...)

Artículo 24º. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

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

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

"(...)

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

(...)"

La **Resolución 2674 de 2013**, "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece:

" (...)

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.

(...)

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

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.

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.



OFICINA PRINCIPAL

**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

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.

(...)

2.3. 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.

(...)

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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.

(...)

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.

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

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

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

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



AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

(...)

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

(...)

Artículo 7. 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

(...)

1.2. 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.

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.

(...)

Artículo 9. Condiciones específicas.

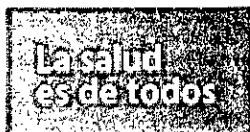
Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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.

(...)

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)



7/16/2019 10:10:10

AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

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 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

(...)

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:

(...)

2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado.

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



**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

(...)

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

(...)

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

(...)

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

(...)

Artículo 51. Inspección, Vigilancia y Control. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Parágrafo. Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

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.

(...)"

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

"(...)

**CAPÍTULO III
Prohibiciones**

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

(...)



Ministerio de Salud

AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

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

(...)"

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.

Para efectos procedimentales de la presente actuación la **ley 1437 del 2011** establece:

"(...)

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

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

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

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

De igual forma, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad del investigado en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrá ser sujeto de las siguientes sanciones.



La salud
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

Ley 9° de 1979

"(...)

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

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

Ha de tenerse en cuenta, que el señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 en calidad de propietario del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA, desarrolla una actividad relacionada con la captación, tratamiento y distribución de agua para consumo humano, actividad que involucra un alimento de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 3 numeral 3.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 en calidad de propietario del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA; presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin contar ni garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a lo evidenciado en la visita de inspección realizada el día 18 de noviembre de 2016, especialmente porque:

1. En el área de tanques elevados se observa ventana sin protección completa que evite el ingreso de polvo lluvia e ingreso de plagas animales u otros contaminantes. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
2. Se observaron empozamientos de aguas residuales en todas las áreas de la planta y productos terminados sin canastilla base en contacto con aguas residuales. Incumpliendo lo previsto en el numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 6, resolución 2674 de 2013
3. Se observó acumulación de material de envase destinado al reciclaje, los residuos no son retirados con la frecuencia necesaria no cuenta con un área suficientemente protegida para este fin, los depositan en bolsas temporalmente en área de social y junto a herramientas de mantenimiento y objetos en desuso. Incumpliendo lo previsto en el numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2 y 5.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
4. Se observa tubería de envasado con suciedad falta de limpieza y desinfección uniones internas con terminaciones no uniformes ni sanitarias. Incumpliendo lo establecido en el numeral 12 del artículo 9, resolución 2674 de 2013.
5. Se observó agua potable tratada, almacenada en dos tanques por tiempo indeterminado, las tapas para estos tanques no son ajustables por lo que se no se

Página 11



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

- garantiza su protección, vulnerando lo establecido en el subnumeral 3 subnumerales 3.5, 3.5.1, 3.5.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
6. Los envases se almacenan cerca de sustancias higienizantes, las puertas del estante se encuentran rotas y deterioradas. El envase en uso no se protege de forma adecuada. Incumpliendo lo previsto en la resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17.
 7. Las áreas de envasado presentan empozamientos de agua por carencia de sistema de drenaje suficiente. Incumpliendo el numeral 1 sub numeral 1.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013,
 8. El área de envasado no está aislada completamente de las demás áreas de la planta, no tiene puerta en uno de sus accesos, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 7 y el numeral 1 del artículo 19, resolución 2674 de 2013.
 9. Se observa desorden en general en las diferentes áreas de la planta, en la zona posterior hay elementos en desuso, exceso de herramientas y partes de equipos que favorecen la anidación de plagas y suciedad. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
 10. Se observa un operario con ropa de calle procesando y deambulando por las diferentes partes de la planta al llegar la visita se dirige al vestier y se pone el uniforme. Incumpliendo numeral 2 del artículo 20 y el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013.
 11. No hay control de entrada salida ni rotación para los productos terminados. No hay identificación del producto en stock se observa producto terminado almacenado en diferentes áreas de la planta en desorden. Incumpliendo los numerales 1 y 3 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013
 12. No han documentado las frecuencias y parámetros para el plan de muestreo, no se establece cronograma para su ejecución, no cuenta con análisis fisicoquímico ni microbiológico del agua potable en la planta. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 del artículo 22, resolución 2674 de 2013.
 13. Los micro filtros se observan deteriorados sucios y colmatados el sistema de filtración previo es deficiente. Hay una tuerca en material no sanitario dentro de la tubería de envasado. Incumpliendo lo establecido en los numerales 1, 3 y 12 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013
 14. Las terminaciones pared-techo no tienen acabado sanitario permiten grietas y espacios por los que pueden ingresar plagas. La canal del techo del área posterior también tiene espacios que facilitan el ingreso de plagas. Incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 y numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 7 de la resolución 2674 de 2013.
 15. No cuentan con un efectivo control de plagas, ya que se evidencia al interior de la planta, la presencia de lagartijas (salamandras) incumpliendo lo previsto en el numeral 3 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 16. El proceso no es secuencial, el área de llenado de botellones no es adyacente al área de envasado. Incumpliendo el artículo 11 de la resolución 12186 de 1991 y numeral 2 sub numeral 2.3 artículo 6 resolución 2674 de 2013.
 17. Carece de utensilios adecuados para lavar las boquillas de llenado de bolsa, el diseño es de difícil limpieza y desinfección. Incumpliendo lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.5 artículo 6 de la resolución 2674 de 2013
- II. Procesar, envasar y almacenar agua potable con destino al consumo humano, en envases de otras marcas y que corresponden a otros fabricantes tales como: Postobón, Brisa, Mar azul, Wital, Ultramar y Santa Clara; incumpliendo lo previsto



AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222

en el artículo 270 de la ley 9 de 1979 y en el artículo 6 parágrafo de la resolución 683 de 2012.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De la Resolución 2674 del 2013; Artículo 6 numeral 1 sub numerales 1.1, 1.3; numeral 2 sub numerales 2.1, 2.3, numeral 3 sub numerales 3.5, 3.5.3; numeral 4 sub numeral 4.2, numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2, 5.3, 6 sub numeral 6.5; Artículo 7 numeral 1 sub numeral 1.2, numeral 2 sub numeral 2.1, numeral 3 sub numeral 3.1; Artículo 9 numerales 1, 3, 12; Artículo 12; Artículo 17 numeral 5; Artículo 19 numeral 1; Artículo 20 numeral 2; Artículo 22 numeral 3; Artículo 26 numeral 3, Artículo 28 numerales 1 y 3.

Ley 9 de 1979: artículo 270

Resolución 683 de 2012: artículo 6 parágrafo.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 en calidad de propietario del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO. - Formular cargos en contra del señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 en calidad de propietario del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA; por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin contar ni garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, conforme a lo evidenciado en la visita de inspección realizada el día 18 de noviembre de 2016, especialmente porque:

1. En el área de tanques elevados se observa ventana sin protección completa que evite el ingreso de polvo lluvia e ingreso de plagas animales u otros contaminantes. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.1 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
2. Se observaron empozamientos de aguas residuales en todas las áreas de la planta y productos terminados sin canastilla base en contacto con aguas residuales. Incumpliendo lo previsto en el numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 6, resolución 2674 de 2013
3. Se observó acumulación de material de envase destinado al reciclaje, los residuos no son retirados con la frecuencia necesaria no cuenta con un área suficientemente protegida para este fin, los depositan en bolsas temporalmente en área de social y junto a herramientas de mantenimiento y objetos en desuso. Incumpliendo lo previsto en el numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2 y 5.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
4. Se observa tubería de envasado con suciedad falta de limpieza y desinfección uniones internas con terminaciones no uniformes ni sanitarias. Incumpliendo lo establecido en el numeral 12 del artículo 9, resolución 2674 de 2013.

Página 13



Ministerio de Salud

**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

5. Se observó agua potable tratada, almacenada en dos tanques por tiempo indeterminado, las tapas para estos tanques no son ajustables por lo que se no se garantiza su protección, vulnerando lo establecido en el subnumeral 3 subnumerales 3.5, 3.5.1, 3.5.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
 6. Los envases se almacenan cerca de sustancias higienizantes, las puertas del estante se encuentran rotas y deterioradas. El envase en uso no se protege de forma adecuada. Incumpliendo lo previsto en la resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17.
 7. Las áreas de envasado presentan empozamientos de agua por carencia de sistema de drenaje suficiente. Incumpliendo el numeral 1 sub numeral 1.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013,
 8. El área de envasado no está aislada completamente de las demás áreas de la planta, no tiene puerta en uno de sus accesos, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 7 y el numeral 1 del artículo 19, resolución 2674 de 2013.
 9. Se observa desorden en general en las diferentes áreas de la planta, en la zona posterior hay elementos en desuso, exceso de herramientas y partes de equipos que favorecen la anidación de plagas y suciedad. Incumpliendo lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la resolución 2674 de 2013.
 10. Se observa un operario con ropa de calle procesando y deambulando por las diferentes partes de la planta al llegar la visita se dirige al vestier y se pone el uniforme. Incumpliendo numeral 2 del artículo 20 y el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013.
 11. No hay control de entrada salida ni rotación para los productos terminados. No hay identificación del producto en stock se observa producto terminado almacenado en diferentes áreas de la planta en desorden. Incumpliendo los numerales 1 y 3 del artículo 28 de la resolución 2674 de 2013
 12. No han documentado las frecuencias y parámetros para el plan de muestreo, no se establece cronograma para su ejecución, no cuenta con análisis fisicoquímico ni microbiológico del agua potable en la planta. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 del artículo 22, resolución 2674 de 2013.
 13. Los micro filtros se observan deteriorados sucios y colmatados el sistema de filtración previo es deficiente. Hay una tuerca en material no sanitario dentro de la tubería de envasado. Incumpliendo lo establecido en los numerales 1, 3 y 12 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013
 14. Las terminaciones pared-techo no tienen acabado sanitario permiten grietas y espacios por los que pueden ingresar plagas. La canal del techo del área posterior también tiene espacios que facilitan el ingreso de plagas. Incumpliendo el numeral 2 sub numeral 2.1 y numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 7 de la resolución 2674 de 2013.
 15. No cuentan con un efectivo control de plagas, ya que se evidencia al interior de la planta, la presencia de lagartijas (salamandras) incumpliendo lo previsto en el numeral 3 artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.
 16. El proceso no es secuencial, el área de llenado de botellones no es adyacente al área de envasado. Incumpliendo el artículo 11 de la resolución 12186 de 1991 y numeral 2 sub numeral 2.3 artículo 6 resolución 2674 de 2013.
 17. Carece de utensilios adecuados para lavar las boquillas de llenado de bolsa, el diseño es de difícil limpieza y desinfección. Incumpliendo lo establecido en el numeral 6 sub numeral 6.5 artículo 6 de la resolución 2674 de 2013
- II. Procesar, envasar y almacenar agua potable con destino al consumo humano, en envases de otras marcas y que corresponden a otros fabricantes tales como: Postobón, Brisa, Mar



**AUTO No. 2019011763
(24 de Septiembre de 2019)
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE
TRASLADAN CARGOS
PROCESO No.201605222**

azul, Wital, Ultramar y Santa Clara; incumpliendo lo previsto en el artículo 270 de la ley 9 de 1979 y en el artículo 6 parágrafo de la resolución 683 de 2012.

ARTÍCULO TERCERO. - Notificar personalmente al señor CRISTIAN CAMILO CUEVAS ORTIZ identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.904.798 en calidad de propietario del establecimiento COMERCIALIZADORA MARCUSA y/o a su apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 de la Ley 1437 del 2011.

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, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Fabiola Garzón