



La salud  
es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001530 De 1 de Noviembre de 2019**

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

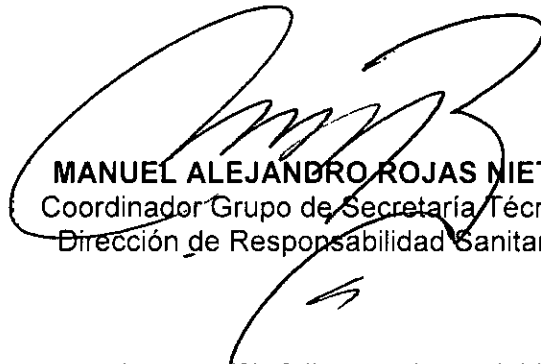
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019012922
PROCESO SANCIONATORIO	201605169
EN CONTRA DE:	OMAR CASTRO ESPINOSA – AGUA DEL META
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23 DE OCTUBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **05 NOV. 2019**, en la página web [www.invima.gov.co](http://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. 2019012922 NO procede recurso alguno.**



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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (9) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019012922 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605169.

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

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

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



La salud  
es de todos

Oficina Principal

**AUTO No. 2019012922  
(23 de Octubre de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605169**

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. 201605169 y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor OMAR CASTRO ESPINOSA identificado con cédula de ciudadanía No. 17.352.563 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA DEL META, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante oficio 711-1631-16 radicado bajo el No. 16140814 del 30 de diciembre del 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio AGUA DEL META de PROPIEDAD del señor Omar Castro Espinosa, para su conocimiento y fines pertinentes (Folio 1).
2. El día 29 de diciembre de 2016, funcionarios del INVIMA, realizaron control sanitario, en las instalaciones del establecimiento de comercio AGUA DEL META, de propiedad del señor Omar Castro, donde se verificaron las condiciones de procesamiento y envase del producto agua potable tratada, siendo evaluadas bajo las exigencias de la resolución 2674 de 2013 (Folios 3 y 4 a doble cara). Como resultado de la inspección y en virtud de los ítems evaluados como no cumplidos, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. En virtud de la situación sanitaria verificada el 29 de diciembre de 2016, a folios 5 y 6 a doble cara, se observa acta de aplicación de medida sanitaria consistente en "suspensión total de trabajos" resaltando entre otros los siguientes incumplimientos:

*"EN LAS ÁREAS DE FILTRACIÓN, VESTIER Y LAVADO DE BOTELLONES LA UNIÓN ENTRE PARED Y TECHO FACILITA LA ENTRADA DE POSIBLES PLAGAS. DEL MISMO MODO EN EL ÁREA DE LAVADO DE BOTELLONES LAS CANALES PERMITEN EL INGRESO DE PLAGAS. Incumpliendo los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*

*EL ACCESO, ÁREAS DE TRÁNSITO Y ÁREA DE PRE TRATAMIENTO SON ÁREAS COMPARTIDAS CON VIVIENDA. ADICIONALMENTE CON ÁREAS DESTINADAS A ALMACENAMIENTO DE INSUMOS AGROQUÍMICOS. Incumpliendo (numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013).*

*SE EVIDENCIA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN EL ÁREA DE SERVICIOS SANITARIOS. Incumpliendo (numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*

*LOS REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE ENCUENTRAN DESACTUALIZADOS. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*

*LAS PARTES INFERIORES DE LOS MESONES DE LAVADO DE BOTELLÓN NO CUENTAN CON TERMINACIONES SANITARIAS Y PARTES BAJAS DE LOS SOPORTES SE OBSERVAN CON CRECIMIENTO DE HONGOS. Incumpliendo artículo 9, Resolución 2674 de 2013*

*LA PUERTA DEL SERVICIO SANITARIO ES DE MATERIAL NO SANITARIO (MADERA). Incumpliendo (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*

*SE EVIDENCIA UN OPERARIO CON DOTACIÓN EN MAL ESTADO. Incumpliendo numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013*

Página 1

Oficina Principal:  
Administrativa

www.invima.gov.co

invima



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

*EL ÁREA DONDE SE UBICA FILTRACIÓN Y VESTIER TIENE PISO EN MATERIAL NO SANITARIO. Incumpliendo numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*

*LAS UNIONES EN EL ÁREA DE FILTRACIÓN Y VESTIER LA UNIÓN ENTRE PARED Y TECHO FACILITA LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD. Incumpliendo numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*

*SE OBSERVAN SECCIONES DEL TECHO CON FALTA DE MANTENIMIENTO, EXCESO DE HUMEDAD Y HONGOS. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*

*SE EVIDENCIA FORMACIÓN DE HONGOS EN ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE ENVASE, ENVASADO Y FILTROS. Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*

*PUERTAS Y VENTANAS DE VIDRIO CARECEN DE PROTECCIÓN EN CASO DE RUPTURA. Incumpliendo numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*

*CARECE DE SISTEMA EFECTIVO DE VENTILACIÓN. Incumpliendo numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013.*

*LOS REGISTROS DE CONTROL DE CLORO Y PH SE ENCUENTRAN DESACTUALIZADOS, EL ÚLTIMO SE EVIDENCIA DEL MES DE OCTUBRE DE 2016. Incumpliendo numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.*

*EL MATERIAL DE ENVASE ES ALMACENADO EN ÁREA AFECTADA POR HUMEDAD Y CRECIMIENTO DE HONGOS. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*

*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 DETRABAJOS POR INCUMPLIR LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.*

*(...)"*

4. Posteriormente mediante oficio 711-0216-17 con radicado No.17022548 del 28 de febrero de 2017, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió con destino al proceso, el acta mediante la cual se procedió al levantamiento de la medida sanitaria de seguridad aplicada el 29 de diciembre de 2016. (Folio 9).
5. A folio 11 y 12 del expediente, obra acta de control sanitario realizado el 27 de febrero de 2017 en las instalaciones del establecimiento AGUA DEL META de propiedad del señor Omar Castro Espinosa. Visita realizada con el objetivo de verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas en la normatividad sanitaria vigente. De este modo, una vez realizada la inspección se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES

Con fundamento en la verificación del cumplimiento de los requerimientos que motivaron la imposición de la medida sanitaria, el 27 de febrero de 2017 se procedió al levantamiento de la suspensión total de trabajos. Igualmente, fue verificado el cumplimiento de las exigencias de rotulado según protocolo diligenciado para el producto AGUA POTABLE TRATADA MARCA AGUA DEL META, en presentación de bolsa por 7 litros (Folios 14 y 15).

6. Mediante oficio No. 711-0206-18 radicado bajo el No. 20183002420 del 16 de marzo de 2018, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, copia de las actas correspondiente a nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del

Página 2





La salud  
es de todos.

Ministerio de  
Salud

**AUTO No. 2019012922  
(23 de Octubre de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605169**

establecimiento de comercio AGUA DEL META de propiedad del señor Omar Castro Espinosa. (Folio 16)

7. Se observa que el día 13 de marzo de 2018, se realizó nuevamente control sanitario a las instalaciones del establecimiento AGUA DEL META de propiedad del señor Omar Castro Espinosa (folios 18 al 21), con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente, de acuerdo con lo evidenciado se emitió concepto sanitario DESFAVORBLE.
8. De acuerdo con los ítems verificados e incumplidos de acuerdo con las exigencias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, el 13 de marzo de 2018, en el establecimiento AGUA DEL META de propiedad del señor Omar Castro Espinosa, fue procedente la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS (Folios 22 al 24), con fundamento en la siguiente:

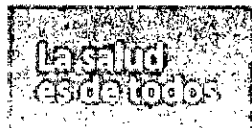
"(...)

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

*Una vez situados en el establecimiento, presentando el oficio comisorio y enunciado el objetivo de la visita se procede a realizar recorrido por las instalaciones y revisión de procesos y procedimientos encontrando los siguientes incumplimientos:*

1. *Las áreas de lavado de botellón y envasado se encuentran con exceso de residuos líquidos, los cuales no se encuentran debidamente canalizados, hecho que genera contaminación para el producto y las superficies de contacto. Incumpliendo Numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.*
2. *Durante el recorrido se observa el piso y paredes del tanque de agua proveniente de pozo con exceso de residuos (polvo, hojas de árboles). Los mesones del área de envasado y lavado de botellón se encuentran con suciedad al igual que los pisos. Los registros no reflejan la realidad de la planta, toda vez que se registra cumplimiento a las actividades. En el área de envasado se ubica un ventilador el cual no es sometido a limpieza con una periodicidad frecuente. Incumpliendo Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.*
3. *El sistema del lavamanos no permite que los operarios hagan el lavado y desinfección hasta el codo. Incumpliendo Numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*
4. *Las áreas de la planta se encuentran en deficientes condiciones de limpieza. Incumpliendo Artículo 13, Resolución 2674 de 2013.*
5. *La tubería del área de envasado presenta fugas en la conducción de agua para presentación de 350 ml y 7 litros, situación que genera constantes encharcamientos en el área. Las tuberías presentan rugosidades que no facilitan ni garantizan las actividades de limpieza y desinfección, los empaques de la tubería se encontraron con suciedad. Incumpliendo Numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.*
6. *El tanque de almacenamiento de agua que proviene de pozo se encuentra en deficientes condiciones de limpieza, con exceso de residuos (polvo, hojas de árboles). Las áreas de planta se encuentran encharcadas y en deficientes condiciones de limpieza. Incumpliendo Numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.*
7. *Se observa producto empacado listo para ser ubicado en área de producto terminado mojado. Del mismo modo se ubican sin canastilla base o estiba. Incumpliendo Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.*

Página 3



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

(...)"

9. Posteriormente, por oficio No. 7307-0508-18 con radicado 20183002651 del 23 de marzo de 2018, el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, remitió con destino al proceso copia de las actas que soportan nuevas diligencias de inspección realizadas en el establecimiento AGUA DEL META propiedad del señor OMAR CASTRO ESPINOSA. (Folio 28)
10. Dentro de los documentos remitidos, se observa acta de inspección, vigilancia y control del 23 de marzo de 2018 realizada en las instalaciones del establecimiento AGUA DEL META así como la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en destrucción de botellones y agua en bosa (Folios 29 al 31, anexo folio 32), decisión que se fundamenta en la siguiente:

*"Una vez situados en el establecimiento, presentando el oficio comisorio y enunciado el objetivo de la visita se evidencia la violación de la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS impuesta el día 13 de Marzo de 2018, puesto que se observan proceso de envase, sellado y distribución de producto de agua potable tratada marca AGUA DEL META en presentación de botellón, bolsa de 7 litros y bolsa de 350 ml, esto sin las condiciones sanitarias que permitan garantizar la inocuidad del producto. Del mismo modo se observa que se encuentra envasando en material de empaque que se encontraba con número de lote y fecha de vencimiento pre impresa del día 13 de marzo de 2018. Adicionalmente, se observan los siguientes incumplimientos:*

*1. Las áreas de lavado de botellón y envasado se encuentran con exceso de residuos líquidos, los cuales no se encuentran debidamente canalizados, hecho que genera contaminación para el producto y las superficies de contacto. Incumpliendo Numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013. NO CUMPLE se mantiene la situación.*

*2. La tubería del área de envasado presenta fugas en la conducción de agua para presentación de 350 mL y 7 litros, situación que genera constantes encharcamientos en el área. Las tuberías presentan rugosidades que no facilitan ni garantizan las actividades de limpieza y desinfección, los empaques de la tubería se encontraron con suciedad. Incumpliendo Numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013. NO CUMPLE, se mantiene la situación.*

*3. Se observa producto empacado listo para ser ubicado en área de producto terminado mojado. Del mismo modo se ubican sin canastilla base o estiba. Incumpliendo Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013. NO CUMPLE, se mantiene la situación.*

*4. Violación a la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS impuesta el día 13-03-2018, incumpliendo los artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979.*

*Aunado a lo anterior, al llegar al establecimiento se observa violación a la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS impuesta el día 13 de Marzo de 2018.*

*En virtud de lo anteriormente expuesto y al evidenciar que no se subsanaron por completo los hallazgos que originaron la aplicación de la medida sanitaria, no es posible realizar el levantamiento y se mantiene la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS, a su vez se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN de 5 botellones, 26 unidades de 7 litros y 27 unidades de 350 ml de agua potable tratada por no cumplir con las condiciones sanitarias y violación de la medida sanitaria de seguridad impuesta el día 13/03/2018, de acuerdo a los artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979".*

(...)"



Ministerio

**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

11. Mediante oficio 7307-0263-18 con radicado No.20183003222 del 16 de abril de 2018, el coordinador del Grupo de trabajo territorial Orinoquía, se allegaron al proceso actas de inspección y de levantamiento de medida sanitaria, realizadas en el establecimiento AGUA DEL META de propiedad del señor OMAR CASTRO ESPINOSA. (Folio 33)
12. El día 9 de abril de 2018, funcionarios del Invima realizaron acta de control sanitario con el fin de verificar el cumplimiento de las exigencias formuladas en la visita de inspección sanitaria en atención a gestión del riesgo y solicitud de levantamiento de medida sanitaria (Folios 36 al 41) En desarrollo de la inspección al establecimiento AGUA DEL META de propiedad del señor OMAR CASTRO ESPINOSA, se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES y se procedió al levantamiento de la medida sanitaria de suspensión total de trabajos aplicada el día 13 de marzo de 2018.

**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 Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013 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.*

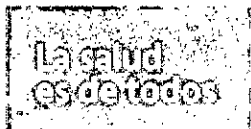
"(...)"

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,*



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

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 **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**



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

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

(...)

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

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

(...)

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.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

(...)

**4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

(...)

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

**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 este.

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.

(...)

**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:

(...)





**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

**1. PISOS Y DRENAJES**

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

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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**

(...)

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

**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.

(...)

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

(...)

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

(...)

**8. VENTILACIÓN**

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

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





**AUTO No. 2019012922  
(23 de Octubre de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605169**

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.

(...)

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

(...)

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

(...)

**ARTÍCULO 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

(...)

4. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.

**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:

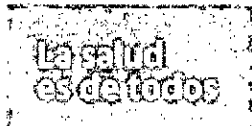
(...)

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, este 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.

(...)

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

(...)



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

**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 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.*

(...)

**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 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.*

(...)



Administrativa

**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

(...)

**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.

(...)"

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:

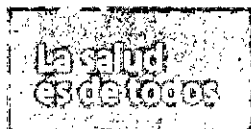
"(...)

**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

Página 11



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

*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.

**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 también que el procesamiento, tratamiento y distribución de agua para consumo humano, 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 OMAR CASTRO ESPINOSA identificado con cédula de ciudadanía No. 17.352.563 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA DEL META presuntamente infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

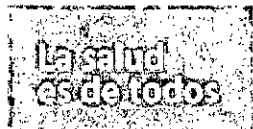
I. Procesar y envasar agua potable tratada para el consumo humano, sin contar ni garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por los aspectos verificados en visita de control sanitario realizada el día 29 de diciembre de 2016 así:

1. Las instalaciones no están construidas, diseñadas ni mantenidas de forma adecuada, ya que en las áreas de filtración, vestier y lavado de botellones la unión entre pared y techo facilita la entrada de posibles plagas, así mismo en el área de lavado de botellones las canales permiten el ingreso de plagas, con lo cual se vulnera lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
2. El acceso a la planta, las áreas de tránsito y el área de pre tratamiento, son áreas compartidas con vivienda, adicionalmente con áreas destinadas al almacenamiento de insumos agroquímicos, incumpliendo lo previsto en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.6 del artículo 6, resolución 2674 de 2013).



**AUTO No. 2019012922  
(23 de Octubre de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605169**

3. Se evidencia acumulación de residuos sólidos en el área de servicios sanitarios, incumpliendo lo establecido en el numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
  4. Los registros de limpieza y desinfección se encuentran desactualizados, incumpliendo lo exigido en el numeral 1 del artículo 26, resolución 2674 de 2013.
  5. Las partes inferiores de los mesones de lavado de botellón no cuentan con terminaciones sanitarias y partes bajas de los soportes se observan con crecimiento de hongos, contrariando lo exigido en los numerales 1, 9 y 10 del artículo 9, resolución 2674 de 2013.
  6. La puerta del servicio sanitario es de material no sanitario (madera), incumpliendo lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del artículo 6, resolución 2674 de 2013).
  7. Se evidencia un operario con dotación en mal estado, incumpliendo lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14, resolución 2674 de 2013.
  8. El área donde se ubica filtración y vestier tiene piso en material no sanitario, vulnerando lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
  9. Las uniones entre pared y techo en el área de filtración y vestier no es adecuada, ya que facilita la acumulación de suciedad, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
  10. Se observan secciones del techo con falta de mantenimiento, exceso de humedad y hongos. Se evidencia formación de hongos en área de almacenamiento de envase, envasado y filtros. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
  11. Las puertas y ventanas de vidrio carecen de protección en caso de ruptura, incumpliendo lo establecido en el numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
  12. Las instalaciones carecen de sistema efectivo de ventilación. Incumpliendo lo previsto en el numeral 8 sub numeral 8.1 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
  13. Los registros de control de cloro y ph se encuentran desactualizados, el último se evidencia del mes de octubre de 2016. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del artículo 18, resolución 2674 de 2013.
  14. El material de envase es almacenado en área afectada por humedad y crecimiento de hongos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 y en el numeral 1 del artículo 18, resolución 2674 de 2013.
- II. 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, especialmente por los aspectos verificados en visita de control sanitario realizada el día 13 de marzo de 2018, así:



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

1. Las áreas de lavado de botellón y envasado se encuentran con exceso de residuos líquidos, los cuales no se encuentran debidamente canalizados, hecho que genera contaminación para el producto y las superficies de contacto. Incumpliendo Numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. Pese a que cuenta con registros de limpieza y desinfección, no se ven reflejados en la realidad de la planta ya que se observa el piso y paredes del tanque de agua proveniente de pozo con exceso de residuos (polvo, hojas de árboles), los mesones del área de envasado y lavado de botellón se encuentran con suciedad al igual que los pisos y en el área de envasado se ubica un ventilador el cual no es sometido a limpieza con una periodicidad frecuente, por lo tanto se incumple lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. El sistema del lavamanos no permite que los operarios hagan el lavado y desinfección hasta el codo. Incumpliendo lo previsto en el numeral 1 del Artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
4. La tubería del área de envasado presenta fugas en la conducción de agua para presentación de 350 mL y 7 litros, situación que genera constantes encharcamientos en el área. Las tuberías presentan rugosidades que no facilitan ni garantizan las actividades de limpieza y desinfección, los empaques de la tubería se encontraron con suciedad. Incumpliendo lo previsto en el numeral 12 del artículo 9 y en el numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
5. El tanque de almacenamiento de agua que proviene de pozo se encuentra en deficientes condiciones de limpieza, con exceso de residuos (polvo, hojas de árboles). Las áreas de planta se encuentran encharcadas y en deficientes condiciones de limpieza. Incumpliendo lo preceptuado en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.
6. Se observa producto empacado listo para ser ubicado en área de producto terminado mojado. Del mismo modo se ubican sin canastilla base o estiba. Incumpliendo Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**De la Resolución 2674 del 2013;** Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.4, 2.6; numeral 4 sub numerales 4.2; numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 7 numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.2; numeral 2 sub numeral 2.2; numeral 3 sub numeral 3.1; numeral 4 sub numeral 4.2; numeral 8 sub numeral 8.1; Artículo 9 numerales 1, 9, 10 y 12; Artículo 10 numeral 4; Artículo 14 numerales 2 y 9; Artículo 17 numeral 5; Artículo 18 numeral 1 y 2; Artículo 19 numeral 1; Artículo 26 numerales 1.

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** - Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor OMAR CASTRO ESPINOSA identificado con cédula de ciudadanía No. 17.352.563 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA DEL META de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.



**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

**ARTICULO SEGUNDO.** - Formular cargos en contra del señor OMAR CASTRO ESPINOSA identificado con cédula de ciudadanía No. 17.352.563 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA DEL META, 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, especialmente por los aspectos verificados en visita de control sanitario realizad el día 29 de diciembre de 2016 así:

1. Las instalaciones no están construidas, diseñadas ni mantenidas de forma adecuada, ya que en las áreas de filtración, vestier y lavado de botellones la unión entre pared y techo facilita la entrada de posibles plagas, así mismo en el área de lavado de botellones las canales permiten el ingreso de plagas, con lo cual se vulnera lo establecido en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
2. El acceso a la planta, las áreas de tránsito y el área de pre tratamiento, son áreas compartidas con vivienda, adicionalmente con áreas destinadas al almacenamiento de insumos agroquímicos, incumpliendo lo previsto en el numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.6 del artículo 6, resolución 2674 de 2013).
3. Se evidencia acumulación de residuos sólidos en el área de servicios sanitarios, incumpliendo lo establecido en el numeral 5 sub numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
4. Los registros de limpieza y desinfección se encuentran desactualizados, incumpliendo lo exigido en el numeral 1 del artículo 26, resolución 2674 de 2013.
5. Las partes inferiores de los mesones de lavado de botellón no cuentan con terminaciones sanitarias y partes bajas de los soportes se observan con crecimiento de hongos, contrariando lo exigido en los numerales 1, 9 y 10 del artículo 9, resolución 2674 de 2013.
6. La puerta del servicio sanitario es de material no sanitario (madera), incumpliendo lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.1 del artículo 6, resolución 2674 de 2013).
7. Se evidencia un operario con dotación en mal estado, incumpliendo lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14, resolución 2674 de 2013.
8. El área donde se ubica filtración y vestier tiene piso en material no sanitario, vulnerando lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
9. Las uniones entre pared y techo en el área de filtración y vestier no es adecuada, ya que facilita la acumulación de suciedad, incumpliendo lo establecido en el numeral 2 sub numeral 2.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
10. Se observan secciones del techo con falta de mantenimiento, exceso de humedad y hongos. Se evidencia formación de hongos en área de almacenamiento de envase, envasado y filtros. Incumpliendo lo previsto en el numeral 3 sub numeral 3.1 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.





**AUTO No. 2019012922**  
**(23 de Octubre de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No.201605169**

11. Las puertas y ventanas de vidrio carecen de protección en caso de ruptura, incumpliendo lo establecido en el numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
12. Las instalaciones carecen de sistema efectivo de ventilación. Incumpliendo lo previsto en el numeral 8 sub numeral 8.1 del artículo 7, resolución 2674 de 2013.
13. Los registros de control de cloro y ph se encuentran desactualizados, el último se evidencia del mes de octubre de 2016. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del artículo 18, resolución 2674 de 2013.
14. El material de envase es almacenado en área afectada por humedad y crecimiento de hongos. Incumpliendo lo establecido en el numeral 5 del artículo 17 y en el numeral 1 del artículo 18, resolución 2674 de 2013.

II. 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, especialmente por los aspectos verificados en visita de control sanitario realizada el día 13 de marzo de 2018, así:

1. Las áreas de lavado de botellón y envasado se encuentran con exceso de residuos líquidos, los cuales no se encuentran debidamente canalizados, hecho que genera contaminación para el producto y las superficies de contacto. Incumpliendo Numeral 4 sub numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
2. Pese a que cuenta con registros de limpieza y desinfección, no se ven reflejados en la realidad de la planta ya que se observa el piso y paredes del tanque de agua proveniente de pozo con exceso de residuos (polvo, hojas de árboles), los mesones del área de envasado y lavado de botellón se encuentran con suciedad al igual que los pisos y en el área de envasado se ubica un ventilador el cual no es sometido a limpieza con una periodicidad frecuente, por lo tanto se incumple lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
3. El sistema del lavamanos no permite que los operarios hagan el lavado y desinfección hasta el codo. Incumpliendo lo previsto en el numeral 1 del Artículo 14, Resolución 2674 de 2013.
4. La tubería del área de envasado presenta fugas en la conducción de agua para presentación de 350 mL y 7 litros, situación que genera constantes encharcamientos en el área. Las tuberías presentan rugosidades que no facilitan ni garantizan las actividades de limpieza y desinfección, los empaques de la tubería se encontraron con suciedad. Incumpliendo lo previsto en el numeral 12 del artículo 9 y en el numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013.
5. El tanque de almacenamiento de agua que proviene de pozo se encuentra en deficientes condiciones de limpieza, con exceso de residuos (polvo, hojas de árboles). Las áreas de planta se encuentran encharcadas y en deficientes condiciones de limpieza. Incumpliendo lo preceptuado en el numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013.



responsabil...

**AUTO No. 2019012922  
(23 de Octubre de 2019)  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS  
PROCESO No.201605169**

6. Se observa producto empacado listo para ser ubicado en área de producto terminado mojado. Del mismo modo se ubican sin canastilla base o estiba. Incumpliendo Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013.

**ARTÍCULO TERCERO.** - Notificar personalmente al señor OMAR CASTRO ESPINOSA identificado con cédula de ciudadanía No. 17.352.563 en calidad de propietario del establecimiento denominado AGUA DEL META y/o a su apoderado o autorizado, 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