



La salud  
es de todos

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000505 De 7 de Septiembre de 2020**

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

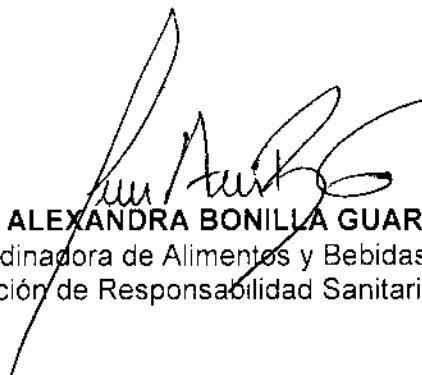
AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2020007389
PROCESO SANCIONATORIO:	201607196
EN CONTRA DE:	ALVARO AUGUSTO CARRION LEON – MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAGO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	26 DE JUNIO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2020007389 NO procede ningún recurso.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **18 SET. 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

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

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

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (7) folios a doble cara copia íntegra del Auto N° 2020007389, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201607196.

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

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

Proyectó y digitó, Juan M  
Grupo Alimentos



La salud es de todos



AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196”**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio en contra del señor ALVARO AUGUSTO CARRION LEÓN, identificado con cédula de ciudadanía número 80.523.200, en calidad de propietario del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, teniendo en cuenta los siguientes:

### ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 711-0867-17 bajo el radicado No 17091650 del 30 de agosto de 2017, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia del INVIMA, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, de propiedad del señor ALVARO AUGUSTO CARRION LEÓN, identificado con cédula de ciudadanía número 80.523.200. (Folio 1).
2. A folios 3 al 6 del expediente se encuentra formato acta de control sanitario de fecha 28 de Agosto de 2017, realizada por profesionales del INVIMA, en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, de propiedad del señor ALVARO AUGUSTO CARRION LEÓN, identificado con cédula de ciudadanía número 80.523.200, donde una vez evidenciadas las irregularidades en lo que respecta a las condiciones higiénico-sanitarias del mismo, se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. En virtud de la situación sanitaria evidenciada en las instalaciones productivas del establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, funcionarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, procedieron a aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS Y DESTRUCCION 2 BOTELLONES MARCA CRISTAL; tal y como consta en acta de fecha 28 de Agosto de 2017; dejando consignada la siguiente situación sanitaria evidenciada: (Folios 7 al 8)

(...)

### SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

**SE HACE RECORRIDO POR EL ESTABLECIMIENTO Y REVISIÓN DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS; ENCONTRANDO LOS SIGUIENTES INCUMPLIMIENTOS**

1. Los registros de control diario del cloro residual se diligencian en computador no presentan los del mes en ejecución, no se garantiza su adecuada verificación diaria, referencia mediciones de 0,1 PPM de cloro total. Presentan registros hasta el 30 de julio 2017. No se cuenta con análisis (físicoquímico y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua Incumpliendo numeral 3.1 del artículo 6, numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
2. No se realiza inspección a electrobombas, tuberías, lámpara uv, no llevan registros, no es posible desmontar las tuberías lámpara uv, electrobombas para verificar las condiciones de limpieza. Incumpliendo numeral 1 del artículo 26 resolución 2674 de 2013.
3. No se cuenta con casilleros (lockers) individuales, ventilados en buen estado de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. Incumpliendo numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
4. La Planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. Incumpliendo numeral 6.3 del artículo 6, resolución 2674 de 2013.
5. No cuentan con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados dotados y con la concentración de desinfectante requerida. Incumpliendo numeral 6 del artículo 20, resolución 2674 de 2013.



AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

6. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Incumpliendo artículo 11 Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc. Para el personal nuevo y antiguo, no se llevan registros. Falta de Capacitación en limpieza y desinfección de electrobombas tanques, tuberías y uv Incumpliendo artículo 1 — artículo 13, Resolución 2674 de 2013.
8. Las lámparas y accesorios no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, incumpliendo numeral 7.3 del artículo 7 Resolución 2674 de 2013.
9. Las tuberías empleadas para la conducción de agua potable tratada presentan terminaciones rugosas, no son fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección: el segmento de las boquillas de llenado es completo no es desmontable, presenta tramos y uniones sinuosas. Incumpliendo numeral 12 del artículo 9, numeral 4 del artículo 10 Resolución 2674 de 2013.
10. La cabina de llenado no cuenta con un lado protegido (se evidencia abertura sin protección), los residuos líquidos producto del exceso del llenado se vierten directamente en el suelo, no se garantiza que para el envasado de presentaciones de botellas se pueda realizar con la puerta cerrada de la cabina. El soporte de la cámara de llenado presenta oxidación en la parte posterior e inferior Incumpliendo numeral 1 del Artículo 18, artículo 9, Resolución 2674 de 2013.
11. No se realizan y registran los controles requeridos ozono, cloro residual libre para asegurar la inocuidad del producto, no se tiene claridad las horas de uso de la lámpara UV, no se controla las horas de uso para este equipo. Incumpliendo numerales 1 y 2 del artículo 18, resolución 2674 de 2013.
12. Se observa cruce entre el lavado y el llenado del botellón, las áreas no están completamente separadas, la actividad la realiza la misma persona con cambio de dotación. Incumpliendo numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2074 de 2013.
13. Se evidencia botellones para agua potable tratada de otra marca, 2 botellones marca cristal de postobón, en el área de envasado. Incumpliendo el artículo 270 de la ley 9 de 1979. Los botellones se destruyen en presencia de quien atiende la visita, estos residuos se dejan en custodia del mismo para su disposición final conforme a las normas sanitarias y ambientales vigentes

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 DESTRUCCIÓN 2 BOTELLONES MARCA CRISTAL DE POSTOBON POR INCUMPLIR LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, ARTICULO 270 DE LA LEY 9 DE 1979.

(...)"

4. A folio 9 se visualiza el formato anexo de destrucción o desnaturalización de artículo o productos, realizado el día 28 de agosto de 2017 en las instalaciones del establecimiento de propiedad del señor ALVARO AUGUSTO CARRION LEON, identificado con la cédula de ciudadanía número 80.523.200.
5. Posteriormente, mediante oficio 711-1140-17 y radicado 17115066 del 01 de noviembre de 2017, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquía, remitió a esta Dirección, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en el establecimiento denominado MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, realizadas el 31 de octubre de 2017. (Folio 10).
6. En esta ocasión se allega formato acta de control sanitario de fecha 31 de octubre de 2017 realizada en el establecimiento MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, propiedad del señor ALVARO AUGUSTO CARRIÓN LEÓN, cuyo objetivo era la verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha 28/08/2017, en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES, como se evidencia a folios 12 al 20.



La salud  
es de todos

Minsa

**AUTO No. 2020007389**  
**(26 de Junio de 2020)**

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos**  
**Proceso No. 201607196"**

7. A folios 21 a 23, se aprecia el Acta de LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA, calendada 31 de octubre de 2017, que fue suscrita en el establecimiento MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO, propiedad del señor ALVARO AUGUSTO CARRION LEÓN, identificado con cédula de ciudadanía número 80.523.200, consignándose:

(...)

*Razón social: CARRION LEON ALVARO AUGUSTO - MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO*  
*Actividad Industrial: ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS. PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS.*

*Dirección CL 37 C No 19-32 MANZANA H TERCERA ETAPA BARRIO JORDAN.*

*Teléfono: 3142136201.*

*Representante legal: CARRION LEON ALVARO AUGUSTO procedieron al LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS impuesta al establecimiento (o producto) denominado CARRION LEON ALVARO AUGUSTO - MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO ubicado en la dirección citada anteriormente, según Acta de fecha 28/08/2017.*

(...)"

8. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Quinto, numeral 2, suspender los términos legales en algunas actuaciones de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, entre los que se encuentran los autos de Inicio y Traslado, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Folios 25 al 28).
9. Mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás trámites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad. (Folios 29 al 31)

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201607196, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de Abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), durante el periodo que permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue modificada mediante Resolución No. 844 del 26 de mayo del 2020.

Es importante resaltar que según lo establecido en el artículo 6° del Decreto Legislativo Número 491 de 2020, durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la Ley que regule la materia.

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de



La salud es de todos

Minsa/udc

AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad.

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, Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 683 de 2012 y la Ley 1437 de 2011.

Así las cosas, el inicio del presente proceso sancionatorio se fundamenta en la existencia de conductas con las que se presuntamente se infringen otras normas sanitarias, tal y como se infiere de los documentos referidos como antecedentes.

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."*

Por su parte, la Ley 9 de 1979, "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias", indica:

**ARTICULO 1o. Objeto.** *Para la protección del Medio Ambiente la presente Ley establece:*



**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196”**

a) Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar u mejorar las condiciones necesarias en lo que se relaciona a la salud humana;

b) Los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de los descargos de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del Ambiente.

**PARAGRAFO.** Para los efectos de aplicación de esta Ley se entenderán por condiciones sanitarias del ambiente las necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana.

**ARTICULO 2o.** Cuando en esta Ley o en sus reglamentaciones se hable de aguas, se entenderán tanto las públicas como las privadas.

Las normas de protección de la calidad de las aguas se aplicarán tanto a unas como a otras.

(...)

**ARTICULO 270.** Queda prohibido la comercialización de alimentos o bebidas, que se encuentren en recipientes cuyas marcas o leyendas correspondan a otros fabricantes o productos.

(...)"

De igual forma 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" reza lo siguiente:

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

1. Costales de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso.
2. Envases de madera (guacales) que no sean de primer uso.
3. Tapones y otros objetos de corcho (sellos o guarniciones), que no sean de primer uso.
4. El empleo de materiales recuperados posconsumo o de descarte industrial como materia prima para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas que puedan alterar la inocuidad de los mismos.

**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.

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

**“Artículo 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:



La salud es de todos

Minsa

AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196”**

- 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.

**Artículo 3°. Definiciones.** Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

**ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

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

(...)

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

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

(...)

**6. INSTALACIONES SANITARIAS**

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

(...)

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

(...)

**ARTÍCULO 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:

(...)

**7. ILUMINACIÓN**





**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

(...)

7.3 Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

(...)

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

(...)

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 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 13. PLAN DE CAPACITACIÓN.** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir.

El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

(...)

**ARTÍCULO 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.





La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

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

(...)

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (Aw) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4°C +/-2°C según sea el caso.

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

(...)

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

**ARTÍCULO 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.

(...)

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

Página 8



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

(...)"

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte investigada en el incumplimiento de la legislación sanitaria, podrán imponerse las sanciones contenidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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

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

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

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

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10 000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que 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."



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

Ha de tenerse en cuenta, que el señor ALVARO AUGUSTO CARRIÓN LEÓN, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 80.523.200, desarrolla una actividad relacionada con la con la captación, tratamiento y distribución de agua potable tratada para el consumo humano, actividad que involucra un alimento de riesgo alto para la salud pública, de acuerdo con la clasificación relacionada en el anexo de la Resolución 719 de 2015 grupo 3, categoría 3.1, subcategoría 3.1.1.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor ALVARO AUGUSTO CARRIÓN LEÓN, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 80.523.200, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAGO, presuntamente infringió la normatividad sanitaria al:

1. Envasar agua Potable tratada para consumo humano, utilizando botellones que corresponden a otros fabricantes y otras marcas, contrariando lo establecido en el artículo 270 de la Ley 9 de 1979 y el artículo 6 parágrafo de la resolución 683 de 2012.
2. Procesar y envasar Agua potable tratada para el consumo humano, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
  1. Los registros de control diario del cloro residual se diligencian en computador, no presentan los del mes en ejecución, no se garantiza su adecuada verificación diaria. Presentan registros hasta el 30 de julio 2017. No se cuenta con análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. No se realiza inspección a electrobombas, tuberías, lámpara uv, no llevan registros, no es posible desmontar las tuberías, lámpara uv y electrobombas para verificar las condiciones de limpieza. Incumpliendo lo establecido en el artículo 9 numeral 12 y el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  3. No se cuenta con casilleros (lockers) individuales, ventilados en buen estado de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
  4. La Planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
  5. No cuentan con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados dotados y con la concentración de desinfectante requerida. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  6. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  7. No cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas

Página 10



**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

Capacitación en limpieza y desinfección de electrobombas tanques, tuberías y uv.  
Incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.

8. Las lámparas y accesorios no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
9. Se evidencia que las tuberías empleadas para la conducción de agua potable tratada presentan terminaciones rugosas, no son fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección: el segmento de las boquillas de llenado es completo no es desmontable, presenta tramos y uniones sinuosas. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 12 y el artículo 10 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. La cabina de llenado no cuenta con un lado protegido (se evidencia abertura sin protección), los residuos líquidos producto del exceso del llenado se vierten directamente en el suelo, no se garantiza que para el envasado de presentaciones de botellas se pueda realizar con la puerta cerrada de la cabina. El soporte de la cámara de llenado presenta oxidación en la parte posterior e inferior. Incumpliendo lo estipulado en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se realizan y registran los controles requeridos ozono, cloro residual libre para asegurar la inocuidad del producto, no se tiene claridad de las horas de uso de la lámpara UV, no se controla las horas de uso para este equipo. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se observa cruce entre el lavado y el llenado del botellón, las áreas no están completamente separadas, la actividad la realiza la misma persona con cambio de dotación. Incumpliendo el artículo 18 numerales 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Ley 9 de 1979;** Artículo 270.

**Resolución 683 de 2012;** Artículo 6 párrafo.

**Resolución 2674 de 2013;** Artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1, numeral 6 subnumerales 6.1 y 6.3; Artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3; Artículo 9 numeral 12; Artículo 10 numeral 4; Artículo 11 numeral 1; Artículo 13; Artículo 18 numerales 1, 2, 4 y 5; Artículo 20 numeral 6; Artículo 26 numerales 1,4.

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.-** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor **ALVARO AUGUSTO CARRIÓN LEÓN**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 80.523.200, en calidad de propietario del establecimiento denominado **MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO**, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTICULO SEGUNDO.-** Formular y trasladar cargos en contra del señor **ALVARO AUGUSTO CARRIÓN LEÓN**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 80.523.200, en calidad de propietario del establecimiento denominado **MANANTIAL DE AGUA VIVA VILLAO**, por la presunta infracción a las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al



La salud  
es de todos

Minsalud

**AUTO No. 2020007389**  
**(26 de Junio de 2020)**

***"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"***

1. Envasar agua Potable tratada para consumo humano, utilizando botellones que corresponden a otros fabricantes y otras marcas, contrariando lo establecido en el artículo 270 de la Ley 9 de 1979 y el artículo 6 parágrafo de la resolución 683 de 2012.
2. Procesar y envasar Agua potable tratada para el consumo humano, sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, especialmente porque:
  1. Los registros de control diario del cloro residual se diligencian en computador, no presentan los del mes en ejecución, no se garantiza su adecuada verificación diaria. Presentan registros hasta el 30 de julio 2017. No se cuenta con análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 3 subnumeral 3.1 y artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
  2. No se realiza inspección a electrobombas, tuberías, lámpara uv, no llevan registros, no es posible desmontar las tuberías, lámpara uv y electrobombas para verificar las condiciones de limpieza. Incumpliendo lo establecido en el artículo 9 numeral 12 y el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  3. No se cuenta con casilleros (lockers) individuales, ventilados en buen estado de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
  4. La Planta no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumeral 6.3 de la Resolución 2674 de 2013.
  5. No cuentan con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados dotados y con la concentración de desinfectante requerida. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
  6. No se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
  7. No cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc. para el personal nuevo y antiguo, no se llevan registros; Falta de Capacitación en limpieza y desinfección de electrobombas tanques, tuberías y uv. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
  8. Las lámparas y accesorios no están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, incumpliendo lo estipulado en el artículo 7 numeral 7 subnumeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013.
  9. Se evidencia que las tuberías empleadas para la conducción de agua potable tratada presentan terminaciones rugosas, no son fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección: el segmento de las boquillas de llenado es completo no es

Página 12

12



La salud  
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2020007389  
(26 de Junio de 2020)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos  
Proceso No. 201607196"**

desmontable, presenta tramos y uniones sinuosas. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 12 y el artículo 10 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

10. La cabina de llenado no cuenta con un lado protegido (se evidencia abertura sin protección), los residuos líquidos producto del exceso del llenado se vierten directamente en el suelo, no se garantiza que para el envasado de presentaciones de botellas se pueda realizar con la puerta cerrada de la cabina. El soporte de la cámara de llenado presenta oxidación en la parte posterior e inferior. Incumpliendo lo estipulado en el Artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se realizan y registran los controles requeridos ozono, cloro residual libre para asegurar la inocuidad del producto, no se tiene claridad de las horas de uso de la lámpara UV, no se controla las horas de uso para este equipo. Incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Se observa cruce entre el lavado y el llenado del botellón, las áreas no están completamente separadas, la actividad la realiza la misma persona con cambio de dotación. Incumpliendo el artículo 18 numerales 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

**ARTICULO TERCERO.-** Notificar por medios electrónicos la presente decisión al señor **ALVARO AUGUSTO CARRIÓN LEÓN**, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 80.523.200, y/o su Apoderado, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 y en concordancia con lo establecido en el parágrafo del Artículo segundo de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020. De este modo, la notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que el administrado acceda al acto administrativo, fecha y hora que deberá certificar la administración.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en los artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

**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, la presunta infractora 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 recurso alguno.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

*M. Margarita Jaramillo P.*

**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: SMAA  
Revisó: Isabel Cristina Posada R.

Página 13