55
R/V

Salud
Alcaldía de Florencia

El día 28 de noviembre de 2024, alrededor de las 10:30 a.m., se realiza visita de inspección sanitaria al establecimiento PANDERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, en la cual se aplica ACTA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°3001, en la cual se obtuvo porcentaje de cumplimiento de la normatividad sanitaria de (76,5%), se emitió un concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

La mencionada diligencia fue atendida por la administradora del establecimiento la señora CAROLINA CUELLAR, identificada con cedula de ciudadanía número 30.507.228, en la cual se hace uso del Acta de Inspección con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos N°3001. Luego de verificadas las condiciones sanitarias del establecimiento de comercio, como consecuencia de las condiciones sanitarias encontradas de instalaciones y proceso, se registraron entre otros diversos hallazgos: pared con humedad en área de almacenamiento de alimentos, ventilador con suciedad ubicado en área de preparación de alimentos, personal manipulador con indumentaria de color oscuro, no se evidencia registro de variables de temperatura durante el mes de octubre. Sin embargo, no se identificó ningún hallazgo como punto crítico; por tanto, en su momento no procedió la aplicación de medida sanitaria de seguridad al establecimiento.

Igualmente, el día 28 de octubre de 2024, se realiza inspección sanitaria por relación, al establecimiento en brote de ETA's a la RESERVA NATURAL Y ECOTURÍSTICA LA AVISPA, ubicada en el área rural de la vereda la Holanda, con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento de preparación de alimentos, en la cual se aplicó ACTA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°3002, en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de la normatividad sanitaria de (69,5%), en la cual se emitió un concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

En el acta, se describen entre otros los siguientes hallazgos: vivienda junto al área de preparación sin delimitación de áreas, aberturas sin protección que facilitan el ingreso de aves y animales domésticos, equipo de congelación con desprendimiento de pintura y presencia de óxido en la parte externa e interna, personal manipulador sin reconocimiento médico para manipulación de alimentos, no cuentan registro de actividades relacionadas con desinfección.

PRUEBAS

DOCUMENTOS APORTADOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD:

- Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos N°3001 de fecha 28 de octubre de 2024 (Panadería San Juan un Santo Placer).
- Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos N°3002 del 28 de octubre de 2024 (Reserva Natural y Ecoturística la Avispa).
- Acta de Toma de Muestra N°96 (producto sándwich-pollo-mortadela-quesillo).
- Acta de Toma de Muestra N°97 (producto arroz-pollo-maduro-cerdo-huevo).
- Informe de visita de campo ETA y Registro fotográfico).
- Informe de Resultados de Alimentos (Radicado laboratorio: MAL-RA-107-2024).
- Informe de Resultados de Alimentos (Radicado laboratorio: MAL-RA-108-2024).
- Laboratorio Clínico FAMI, a nombre de (Lucidia Gasca Collazos), de fecha 29 de octubre de 2024.
- Medix - Laboratorio Clínico FAMI-Sede principal, a nombre de (Marquirv Samara Rojas Penagos), de fecha 28 de octubre de 2024.
- Medix - Laboratorio Clínico FAMI-Sede principal, a nombre de (Mariangel Rojas Delgado), de fecha 28 de octubre de 2024.
- Medix - Laboratorio Clínico FAMI-Sede principal, a nombre de (Diana Patricia Penagos Carvajal), de fecha 28 de octubre de 2024.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

- Medix - Laboratorio Clínico FAMI-Sede principal, a nombre de (Diego Luis Holguín Zuluaga), de fecha 28 de octubre de 2024.
- Medix - Laboratorio Clínico FAMI-Sede principal, a nombre de (Gloria Inés Gallego Ocampo), de fecha 28 de octubre de 2024.
- Medix - Laboratorio Clínico FAMI-Sede principal, a nombre de (Leidy Delgado Ramirez), de fecha 28 de octubre de 2024.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Procede el Despacho a efectuar el análisis de los elementos probatorios allegados al expediente y que fundamentan la presente decisión, examinando los hechos que constituyen materia de esta investigación, las pruebas que reposan en el mismo y aplicando para ello los principios y reglas de la sana crítica y objetividad, con el fin de decidir de fondo la presente investigación, sancionando o exonerando a la parte investigada en el *sub lite* por los cargos formulados.

Ahora bien, corresponde entonces como medida de control, analizar la forma como se adelantó la actuación administrativa, pues tal como lo impone el principio de eficacia se deben evitar todas las irregularidades que minen o afecten el derecho al debido proceso y que puedan afectar la decisión, por lo que una vez ejercido el citado control, no observa este Despacho irregularidad que deba ser corregida o subsanada, tal como lo señala el artículo 41 del CPACA.

ACTUACIONES ADMINISTRATIVAS SANCIONATORIAS:

El régimen sancionatorio por infracción a la norma higiénico sanitaria, tiene por excepción, un tratamiento especial que comporta la presunción de responsabilidad con la sola inobservancia de la normativa, y entraña, la investigación de la carga de la prueba; aspecto que ha sido examinado en reiteradas sentencias por la Honorable Corte Constitucional, Sentencia C-742/10:

> *"La potestad sancionatoria administrativa es distinta a la potestad sancionatoria penal del Estado, aunque las dos son manifestaciones del ius puniendo del Estado. La segunda propende por la garantía del orden social en abstracto, tiene una finalidad principalmente retributiva –eventualmente correctiva o resocializadora- y se ocupa de manera prevalente de conductas que implican un alto grado de afectación de los intereses jurídicamente protegidos, por lo que puede dar lugar a sanciones tan severas como la privación de la libertad. La potestad sancionatoria administrativa, de otro lado, busca garantizar primordialmente los principios constitucionales que gobiernan la función pública y cumplir los cometidos estatales. Para ello emplea sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones y mandatos preestablecidos, pero no implica sanciones tan severas como la privación de la libertad; la multa es la sanción prototípica del derecho administrativo sancionatorio".*

De la potestad sancionatoria de la Administración:

Ha establecido la Corte Constitucional que:

> (...) "A *través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe, sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas*[1]."

[1] Sentencia del Tribunal Constitucional N°818/2005, 09 de agosto de 2005.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext. 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

Por lo tanto, la sanción Administrativa constituye la "*respuesta del Estado a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la administración.*

Dicha potestad igualmente ha sido relacionada con la función de policía "que supone el ejercicio de facultades asignadas al ejecutivo por el legislador, con miras a garantizar el orden público en sus diversas facetas. Así las facultades administrativas relativas, por ejemplo, a la organización del transporte público, la comercialización de alimentos, a la preservación del medio ambiente, al régimen de cambios internacionales, etc., tienen su justificación en la necesidad de mantener las condiciones de salubridad, tranquilidad y seguridad implicadas en la noción de orden público[2]."

PROBLEMA JURÍDICO

Este Despacho busca determinar como autoridad sanitaria de acuerdo a las competencias otorgadas por la Ley 715 de 2001 y 1122 de 2007, Ley 1437 de 2011, Decreto 0005 de 2017 y Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios, si las condiciones sanitarias practicadas por el establecimiento de preparación de alimentos PANDERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, quebrantaron la normatividad sanitaria y si la parte investigada es responsable de dicha situación o de garantizar las buenas condiciones sanitarias.

Para abordar el cometido jurídico, se procederá a lo establecido en el artículo 49 de la Ley 1437 de 2011, a saber: 1. La individualización de la persona natural o jurídica a sancionar. 2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción. 3. Las normas infringidas con los hechos probados. 4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA INVESTIGADA

Cabe señalar que, que tal como quedó identificado en las actas de IVC de fecha del 28 de octubre de 2024, previo análisis de las actas de inspección sanitaria, del formato de investigación de campo, informe de resultados y demás documentos relacionados en el Acápite de pruebas, se estableció que el sujeto pasivo de la investigación el señor de **JULIO ALDEMAR LLANOS GAONA**, identificado con cedula de ciudadanía número 16.185.696, propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER**, con número NIT 16185696-8, número de matrícula 122553, ubicado en la carrera 11 N°1 C- 95, barrio Villa Madrigal, de la ciudad de Florencia – Caquetá.

CARGOS FORMULADOS AL INVESTIGADO Y NORMAS INFRINJIDAS:

CARGOS: Como consecuencia de los resultados del análisis realizado por el laboratorio de la Secretaría Departamental de Salud del Caquetá, a los alimentos suministrados por el operador contratado por el SENA Regional Florencia, el establecimiento de preparación de alimentos PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, mediante el material probatorio verifica este Despacho, el incumplimiento de la normatividad sanitaria e INOCUIDAD de los alimentos, al evidenciarse un alimento (menú de arroz, pollo, maduro, cerdo y huevo), implicado en un brote de ETA´s. afectando la salud e integridad de las diez (10) personas arriba mencionadas, según material obrante de pruebas, los resultados de la muestra del producto analizado es microbiológiamente: No Conforme y la Causa de No conformidad es la causa de contaminación por bacterias como la: *Escherichia coli* (*E coli*) y Estafilococo coagulasa positiva; según el INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS, con Radicado Laboratorio (MAL-RA-108-2024), informe de visita de campo ETA, resultados de laboratorios clínicos y demás documentos obrantes en el acápite de pruebas.

[2] Sentencia del Tribunal Constitucional N°595/2010, del 27 de julio de 2010.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Es evidente que el investigado ha colocado en peligro bienes jurídicos tutelados como "la salud y la vida" de los consumidores y no cumplió con su deber de ceñirse a los principios de buenas prácticas de manufactura establecidas especialmente en lo contenido en la normativa sanitaria, en el artículo 255, 263, 579, 580 de la Ley 9 de 1979. Los artículos 18 numerales 1, 2, 3, 5, 6, 8. Artículo 19 numeral 1. artículo 21. Artículo 30. Artículo 31. Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS

El artículo 167 de la Ley 1564 de 2012, consagra la carga de la prueba, donde nos dice:

"incumbe a las partes probar el supuesto de hecho de las normas que consagran el efecto jurídico que ellas persiguen."
Es decir, que quien expone determinado argumento debe sustentarlo a través de los diferentes medios de prueba.

Las pruebas se estimarán en los términos del artículo 168 ibidem, la admisibilidad de la prueba se debe ceñir al examen previo del juzgador, encaminado a determinar si ella fue aportada legalmente, si es eficaz, recae sobre hechos pertinentes, conducentes; debido a que debe respetarse los principios que la regulan.

La jurisprudencia reiteradamente ha dicho: que las pruebas son pertinentes, cuando se ciñen a la materia del proceso, ineficaces cuando se desestiman a demostrar el hecho que se quiere probar; e inconducentes cuando pese a ser en general medio entendible, es inútil para el fin probatorio tendiente a justificar un hecho o eximir de responsabilidad.

La Secretaria de Salud Municipal, como autoridad sanitaria del municipio de Florencia, de acuerdo con las competencias establecidas por la Ley 9 de 1979 y Ley 715 de 2001, procede al estudio de los resultados de laboratorio de las muestras de alimentos y de los pacientes en el brote de ETA, en donde se ha involucrado el establecimiento. Igualmente, los hallazgos registrados por los funcionarios de I.V.C. del establecimiento de preparación de alimentos PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, de propiedad del señor JULIO ALDEMAR LLANOS GAONA, motivaron la presente sanción administrativa, destacando que para ello obran dentro del acervo probatorio aportado por esta entidad, tal como quedó detallado al inicio del presente acto administrativo.

De las pruebas documentales antes señaladas, condiciones en que fue hallado el establecimiento el día de la inspección sanitaria y demás documentos tomados como pruebas en la diligencia administrativa encauzada en la presente investigación donde se constata que dichos documentos públicos fueron otorgados por el funcionario en ejercicio de su cargo con su intervención dan fe de su otorgamiento, fecha y de las declaraciones que en ellos hagan los funcionarios y personas que la suscribieron en tanto no se demuestre lo contrario, situación que no ocurre, pues la parte investigada nada dijo sobre la legitimidad del acta, tampoco hizo manifestación alguna sobre la autenticidad de la misma, no se cuestionó la veracidad de los hechos allí descritos, por lo tanto, para esta Secretaría goza de plena credibilidad.

Que el 28 de octubre de 2024, los profesionales universitarios y contratistas de la Secretaría de Salud Municipal, realizaron visita de inspección sanitaria al establecimiento PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, número NIT 16185696-8, número de matrícula 122553, de propiedad del señor JULIO ALDEMAR LLANOS GAONA, identificado con cedula de ciudadanía número 16.185.696 y que durante la diligencia los profesionales universitarios y contratistas del área de Calidad e Inocuidad de los alimentos de la Secretaría de Salud Municipal, mediante los resultados obtenidos en el análisis de los alimentos consumidos en la actividad de la "Caminata Ecológica", evidenciando el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente especialmente Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013.

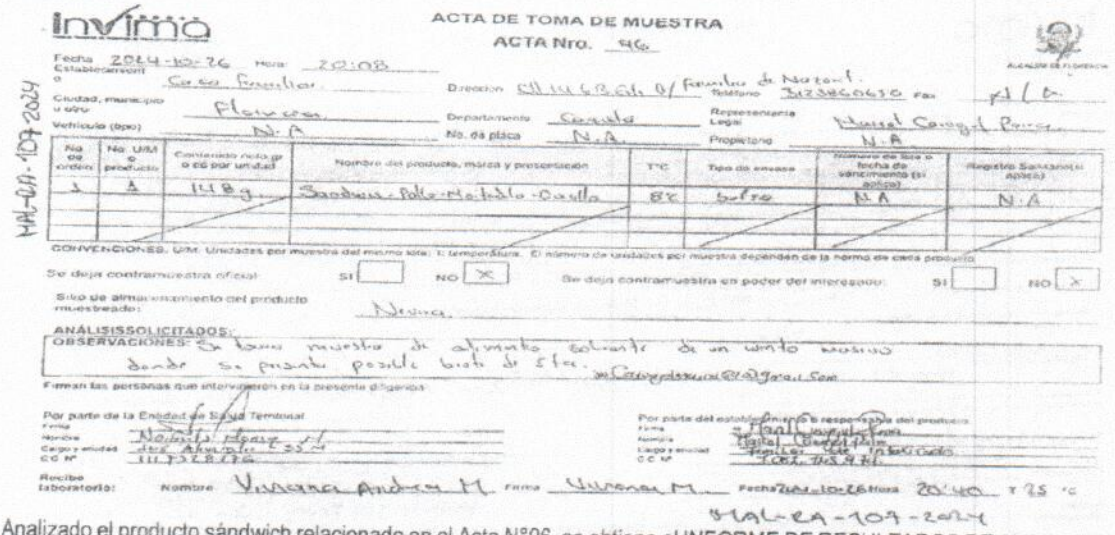
Se procedió a la toma de muestras del producto (sándwich) aportado por la señora Diana Patricia Penagos, una de las personas asistentes al evento de la vereda la Holanda, establecimiento la Avispa y quien resultara afectada junto con nueve personas más, por consumir los alimentos suministrados.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

Salud
Alcaldía de Florencia

El producto sándwich, se entregó al laboratorio de Salud Pública Departamental alrededor de las 8:40 p.m del mismo 26 de octubre de 2024, para su respectivo análisis según consta en el ACTA DE TOMA DE MUESTRA N°96, con Radicado de laboratorio (MAL-RA-107-2024), del cual se toma muestra del alimento de contenido neto (148 gr.) uno (1) (sandwiich de pollo, mortadela, quesillo), T°C (8°C), tipo de envase (bolsa), sitio de almacenamiento (nevera), según se muestra a continuación:



invima

ACTA DE TOMA DE MUESTRA
ACTA Nro. 96

Fecha 2024-10-26 Hora 20:08
Establecimiento o Casa familiar
Dirección Cll 14 B Cra 8 Barrio Familia de Nazaret
Teléfono 3123860630 Fax N/A
Ciudad, municipio u otro Florencia
Departamento Caquetá
Representante Legal Manuel Concepción Ramírez
Vehículo (tipo) N.A
No. de placa N.A
Propietario N.A

No. de orden	No. UM o producto	Contenido neto gr o cc por unidad	Nombre del producto, marca y presentación	TC	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento (si aplica)	Registro Sanitario (si aplica)
1	A	148 g	Sandwich-Pollo-Mortadela-Quesillo	8°C	bolsa	N.A	N.A

MAL-RA-107-2024

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

Se deja contramuestra oficial: SI [ ] NO [X] Se deja contramuestra en poder del interesado: SI [ ] NO [X]

Sitio de almacenamiento del producto muestreado: Nevera.

ANÁLISISSOLICITADOS:
OBSERVACIONES: Se toma muestra de alimento solicitar de un unico modelo donde se pueda posible bisti de 5 Lts.

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

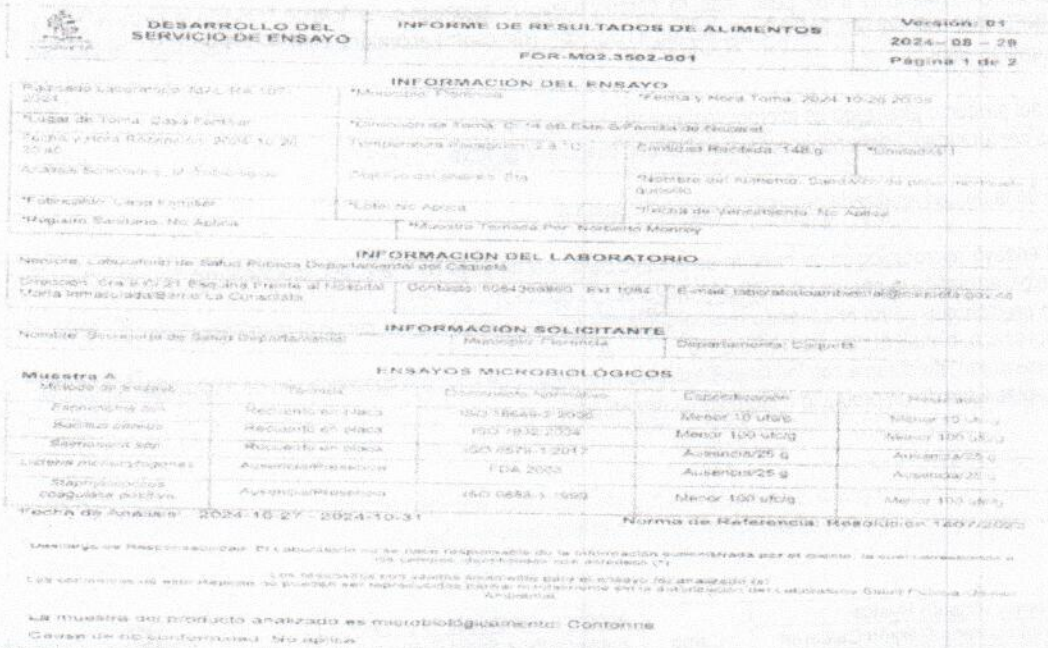
Por parte de la Entidad de Salud Territorial
Firma
Nombre Nataly Ospina S.
Cargo y entidad Dpto Alimentos ESSA
CC Nº 1117528116

Por parte del establecimiento o responsable del producto
Firma
Nombre Ingrid Carolina Ramírez
Cargo y entidad Propietario Sandwich
CC Nº 1117528116

Recibe laboratorio: Nombre Vivianna Andrea M. Firma Vivianna M. Fecha 2024-10-26 Hora 20:40 T 25 °C

MAL-RA-107-2024

Analizado el producto sándwich relacionado en el Acta N°96, se obtiene el INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS, con Radicado Laboratorio (MAL-RA-107-2024), el cual se muestra a continuación:



DESARROLLO DEL SERVICIO DE ENSAYO | INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS | Versión: 01 | 2024-08-29 | Página 1 de 2

FOR-M02.3502-001

INFORMACIÓN DEL ENSAYO

INFORMACION DEL LABORATORIO

Nombre: Laboratorio de Salud Pública Departamental del Caquetá

INFORMACION SOLICITANTE

Nombre: Secretaría de Salud Departamental | Municipio: Florencia | Departamento: Caquetá

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

Muestra A

Método de ensayo	Técnica	Especificación	Resultado
Escherichia coli	Recuento en placa	Menor 10 ufc/g	Menor 10 ufc/g
Bacillus cereus	Recuento en placa	Menor 100 ufc/g	Menor 100 ufc/g
Salmonella spp	Recuento en placa	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/Presencia	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g
Staphylococcus coagulasa positiva	Ausencia/Presencia	Menor 100 ufc/g	Menor 100 ufc/g

Fecha de Análisis: 2024-10-27 - 2024-10-31 Norma de Referencia: Resolución 1407/2018

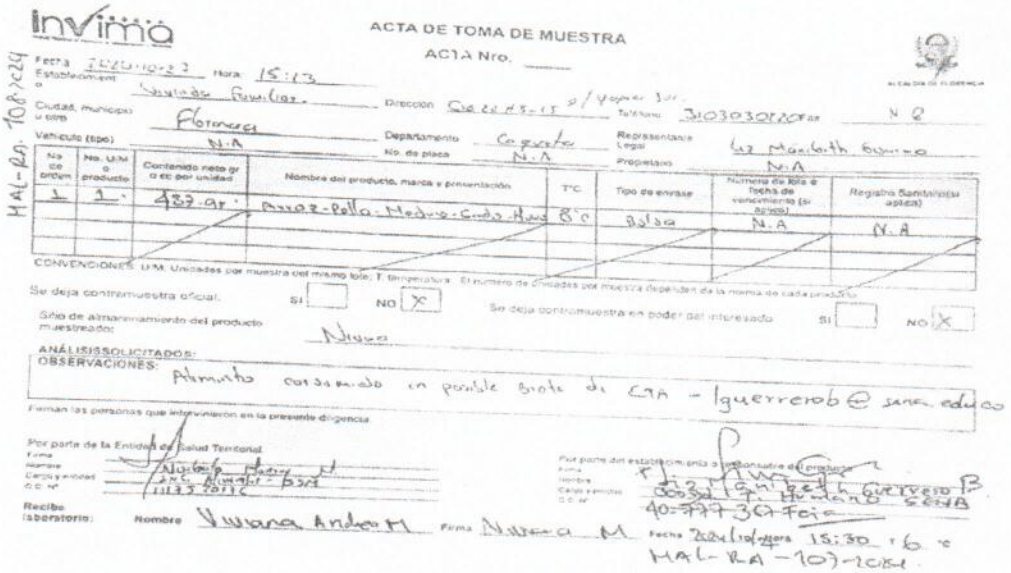
La muestra del producto analizado es microbiológicamente: Conforme

Causas de no conformidad: No aplica

La muestra del producto analizado es microbiológiamente: Conforme y la causa de no conformidad: No aplica.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Igualmente, se realizó la toma de muestras del alimento (Menú de arroz, pollo, maduro, cerdo y huevo) aportado por la señora Diana Patricia Penagos, una de las personas asistentes al evento de la vereda la Holanda, establecimiento la Avispa y quien resultara afectada junto con nueve personas más, por consumir los alimentos suministrados. La muestra del alimento fue facilitado el día 27 de octubre de 2024, alrededor de las 3:13 de la tarde por la señora LIZ MANIBET GUERRERO, coordinadora del Talento Humano del SENA, y entregada al laboratorio de Salud pública Departamental alrededor de las 3:30 de la tarde del mismo día, para su respectivo análisis según consta en el ACTA DE TOMA DE MUESTRA N°97, con Radicado de laboratorio (MAL-RA-108-2024), del cual se toma muestra del alimento de contenido neto (487 gr.) uno (1) (arroz, pollo, maduro, cerdo y huevo), T°C (8°C), tipo de envase (bolsa), sitio de almacenamiento (nevera), según se muestra a continuación:



invima

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

ACTA Nro. _____

MAL-RA-108-2024

Fecha 2024-10-27 Hora 15:13

Establecimiento: Vivienda Familiar. Dirección: Cra 22 #5-15 B/ Yapurá Sur Teléfono: 3103032207 Fax: N.A

Ciudad, municipio u otro: Florencia Departamento: Caquetá Representante Legal: Liz Manibeth Guerrero

Vehículo (tipo): N.A No. de placa: N.A Propietario: N.A

No. de orden	No. U.M. o producto	Contenido neto gr o cc por unidad	Nombre del producto, marca y presentación	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento (si aplica)	Registro Sanitario (si aplica)
1	1	487 gr	Arroz-Pollo-Maduro-Cerdo-Huevo	8°C	Bolsa	N.A	N.A

CONVENCIONES: U.M. Unidades por muestra del mismo lote; T. temperatura. El número de Unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

Se deja contramuestra oficial: SI [ ] NO [X] Se deja contramuestra en poder del interesado SI [ ] NO [X]

Sitio de almacenamiento del producto muestreado: Nevera

ANÁLISIS SOLICITADOS:

OBSERVACIONES: Alimento consumido en posible Brote de ETA - lguerrerob@sena.edu.co

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia

Por parte de la Entidad de Salud Territorial: Firma, Nombre, Cargo y entidad, C.C. Nº

Por parte del establecimiento o propietario o tenedor: Firma, Nombre, Cargo o entidad, C.C. Nº

Recibe laboratorio: Nombre Yuliana Andrea M. Firma Nuevca M. Fecha 2024/10/27 hora 15:30

MAL-RA-108-2024

Analizado el alimento (Menú de arroz, pollo, maduro, cerdo y huevo) relacionado en el Acta de Toma de muestra N°97, se obtiene el INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS, con Radicado Laboratorio (MAL-RA-108-2024), el cual se muestra a continuación:

La muestra del producto analizado es microbiológiamente: No Conforme.
Causa de no conformidad: Escherichia coli y Estafilococo coagulasa positiva.

El resultado de la unidad analizada presenta el siguiente análisis:

- El ensayo microbiológico, el método de ensayo para "Escherichia coli" la especificación debe ser menor a 10 ufc/g[3], arrojando la prueba un resultado mayor a 150.000 ufc/g,
- Se predica que se ha encontrado microorganismos en un número muy superior al rango normativo por gramo expresado, el cual debe estar entre 0<10.
- El resultado, no cumple con los límites establecidos, para la detección o cuantificación de microorganismos y la aceptabilidad de un producto o ingrediente alimentario.

[3] Número de microorganismos por gramo expresado en unidades formadoras de colonias (UFC). Las UFC son un indicador de la cantidad de microorganismos vivos, y se utilizan para el análisis microbiológicos de alimentos.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

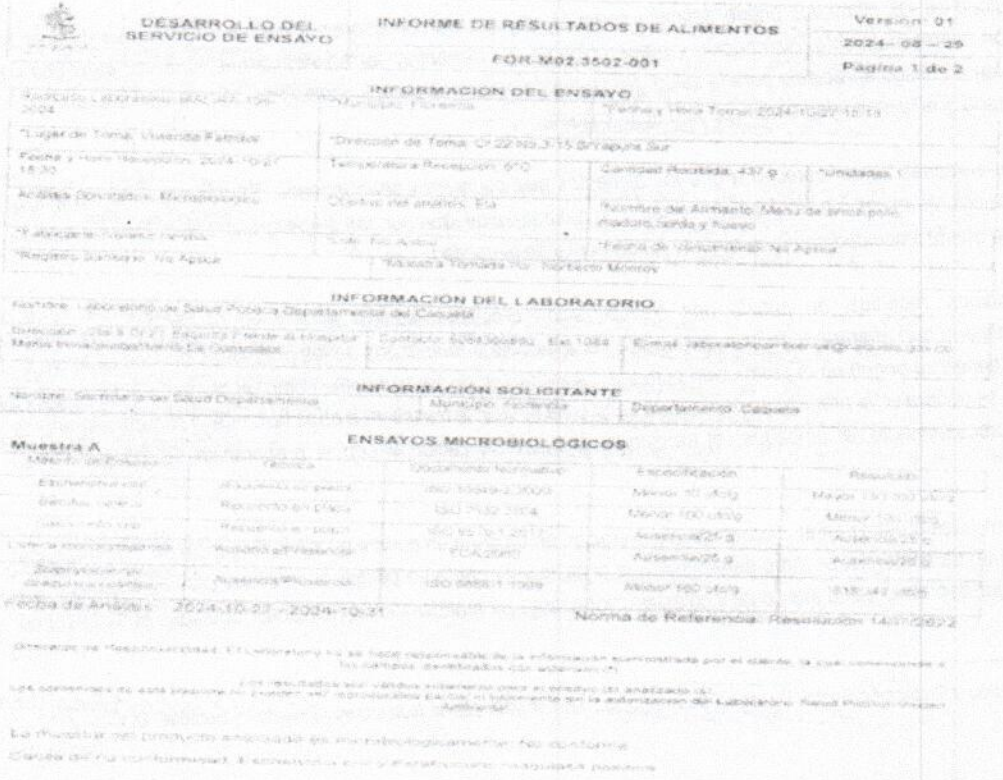
Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

58
R/V

- El incumplimiento de los límites o criterios permitidos de microorganismos por gramo expresado, constituye una violación de la norma, ley o reglamento técnico y estará sujeta a penalización por parte del organismo competente.

Se concluye y queda demostrado mediante resultados y análisis de pruebas incorporadas a este acto administrativo que, el investigado no cumplió con su deber de ceñirse a los procesos, procedimientos y protocolos sanitarios necesarios para prevenir riesgos y problemas de salud, generados por el no cumplimiento o evasión de su responsabilidad en la aplicación de la normatividad sanitaria establecida, mediante la cual se pretende minimizar riesgos, daños, afectaciones e impactos negativos en la salud y seguridad de los trabajadores y consumidores; poniendo en inminente riesgo la salud y bienestar de la población en general.
Como resultado del incumplimiento de las disposiciones sanitarias, este Despacho como autoridad sanitaria competente, mediante el presente acto administrativo, y teniendo en cuenta la gravedad de los hechos, procederá a la imposición de sanción, de conformidad con el literal c) del artículo 577 de la Ley 9 de 1979.

Que los resultados de las muestras tomadas a los alimentos consumidos en el mencionado establecimiento, resulta claro y se confirma a través de hechos evidentes, las razones que indican la real violación normativa e irregularidades en el cumplimiento sanitario de condiciones de conservación de los alimentos para consumo humano, al evidenciar la relación de muestras en los alimentos implicados en el análisis microbiológico, virológico, parasitológico, toxicológico, etc.



DESARROLLO DEL SERVICIO DE ENSAYO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS

FOR-M02.3502-001

Version: 01
2024- 08 – 29
Página 1 de 2

INFORMACION DEL ENSAYO

INFORMACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOLICITANTE

Departamento: Caquetá

Muestra A

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

Norma de Referencia:

El día 28 de noviembre de 2024, mediante la visita de inspección sanitaria al establecimiento PANDERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, en la verificación de las condiciones sanitarias se encontraron entre otros los siguientes hallazgos:

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caqueta

Pared con humedad en área de almacenamiento de alimentos, ventilador con suciedad ubicado en área de preparación de alimentos, personal manipulador con indumentaria de color oscuro, no se evidencia registro de variables de temperatura durante el mes de octubre. Dentro de los anteriores hallazgos descritos, no se identificó ninguno como punto crítico; por tanto, en su momento no procedió la aplicación de medida sanitaria de seguridad al establecimiento.

En la visita de inspección sanitaria, el mismo día 28 de octubre de 2024, por relación del establecimiento en brote de ETA´s a la RESERVA NATURAL Y ECOTURÍSTICA LA AVISPA, ubicada en el área rural de la vereda la Holanda, con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento de preparación de alimentos, se encontraron entre otros los siguientes hallazgos:

Vivienda junto al área de preparación sin delimitación de áreas, aberturas sin protección que facilitan el ingreso de aves y animales domésticos, equipo de congelación con desprendimiento de pintura y presencia de óxido en la parte externa e interna, personal manipulador sin reconocimiento médico para manipulación de alimentos, no cuentan registro de actividades relacionadas con desinfección.

Siendo las cosas así, resulta claro que como consecuencia de los hechos que propiciaron el brote de ETA y la irrefutable violación a la normatividad sanitaria, el investigado ha puesto en peligro bienes jurídicos tutelados como "la salud y la vida" de los consumidores. Por consiguiente, se concluye que el investigado no cumplió con su deber de ceñirse a los principios de buenas prácticas de manufactura establecidas especialmente en lo contenido en el artículo 255, 263, 579, 580 de la Ley 9 de 1979. Los artículos 18 numerales 1, 2, 3, 5, 6, 8. Artículo 19 numeral 1. artículo 21. Artículo 30. Artículo 31. Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

En este marco según el Ministerio de Salud y Protección Social:

"La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria. La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo."[4]

Que son evidentes las pruebas en el proceso de la generación de un daño en concreto, con la diligencia de IVC realizada al establecimiento de comercio, se logró determinar que el mismo si generó un peligro al no contar con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual y colectiva, por cuanto no mantuvo las condiciones reguladas en la Ley 9 de

[4] Ministerio de Salud y Protección Social. Dirección de Promoción y Prevención Salud Nutricional Alimentos y Bebidas. Octubre 2013.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caqueta

1979 y sus decretos reglamentarios y la Resolución 2674 de 2013, adelantando de esta forma actividades inadecuadas de expendio de alimentos para el consumo humano; razón por la cual se aplicará medida sanitaria de seguridad.

Por lo anterior, para esta Secretaría es claro que la conducta de los funcionarios encargados de realizar la visita y aplicar la medida sanitaria en comento, fue ajustada a la normatividad legal vigente de acuerdo a las funciones y procedimientos técnicos establecidos por la misma, las cuales buscan el interés de los derechos de la colectividad: que para el presente caso se trata de la protección a la salud pública, la cual se ve afectada al momento de la preparación de alimentos puestos al servicio del público en general. Quien tiene un establecimiento como es el caso del investigado, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos y consecuentemente la salud de los consumidores.

Es por ello que se le advierte al investigado que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo en la preparación de alimentos, así como salvaguardar la salud del conglomerado Colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

> *"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita."*[5]

Bajo este entendido, debia el investigado ajustarse a las normas que protegen la salud pública y a las condiciones allí establecidas en todo tiempo, modo y lugar, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades, como lo establece la Constitución Política Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y se guarda por parte de esta autoridad sanitaria, más si se tiene en cuenta que los productos alimenticios se encuentran regulados y representan una parte importante del componente social y en consecuencia la transgresión a las normas o el ejercicio de la actividad sin el conocimiento de las mismas, constituye una conducta irresponsable socialmente y prohibida por la norma sanitaria en cuanto a su correcta aplicación.

CONSIDERACIONES JURÍDICAS DE LAS NORMAS INFRINGIDAS CON LOS HECHOS PROBADOS

Es deber del propietario de un establecimiento, que desde el momento en que inicia actividades, cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos en la normatividad vigente.

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria a establecimiento de preparación de alimentos y los diferentes materiales probatorios obrantes, realizadas por profesionales de esta Secretaría en las instalaciones de la PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, de Florencia, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria referida.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del investigado, por incumplimiento a la normatividad sanitaria, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en situación grave que atentara contra la salud de la comunidad.

---

[5] Consejo de Estado, Sentencia N°AP-518, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Cp. Ricardo Hoyos Duque.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Lo que lleva a esta secretaría, ha concluir que no existe la menor duda del incumplimiento de las normas higiénico sanitarias para la fecha de la visita, al no existir un verdadero compromiso por parte del propietario del establecimiento de comercio, con la inocuidad de los alimentos, ni intensión de contribuir a reducir o minimizar cualquier riesgo que pudiese llegar a dañar la salud de los consumidores. Debido a que el propietario debe ser la primera persona que debe obligarse con la normatividad sanitaria y su cumplimiento, junto con cada uno de los requisitos de verificar los productos y su inocuidad, para de esta mera no poner en riesgo la salud de los consumidores.

La normatividad aplicable prevé parámetros mínimos de calidad conforme a criterios técnicos y se plasman en conductas exigibles a los productores, comerciantes, expendedores y demás personas que se lucran de esta actividad; dentro de tales criterios se establecen unas normas mínimas de observancia que hagan del producto un elemento que reúna dichas características y que lo hagan potencial o realmente dañinos para el consumidor.

Por consiguiente, se concluye que el investigado no cumplió con su deber de ceñirse a los principios de buenas prácticas de manufactura establecidas y se deben dar por probados los cargos formulados de acuerdo a la evaluación de las pruebas reseñadas en el acápite inicial de la presente resolución, y ha de procederse a la imposición de la multa, por el incumplimiento que dio lugar al presente acto administrativo, entre otros: en lo expuesto en el artículo 255, 263, 579, 580 de la Ley 9 de 1979. Los artículos 18 numerales 1, 2, 3, 5, 6, 8. Artículo 19 numeral 1. artículo 21. Artículo 30. Artículo 31. Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

LEY 9 DE 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias ".

ARTICULO 255. Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénico-sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes.

ARTICULO 263. Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

ARTICULO 579. El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la entidad responsable del control.

ARTICULO 580. Las sanciones administrativas impuestas por las autoridades sanitarias, no eximen de la responsabilidad civil o penal a que haya lugar por las violaciones a los preceptos de la Ley.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

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.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext. 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

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.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:
3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

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.

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

Artículo 19. ***Envasado y embalado.*** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

Artículo 30. ***Distribución y comercialización.*** Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.
Parágrafo 1°. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

Artículo 31. ***Expendio de alimentos***. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:
1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.
2. Contar con la infraestructura adecuada.
3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.
En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.
4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deben cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la presente resolución.

Parágrafo 1°. La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

Artículo 36. *Responsabilidad.* El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Por lo anteriormente expresado se puede precisar que existió incumplimiento de las normas higiénico sanitarias, leyes, decretos, resoluciones y demás que surtieron un proceso constitucional y de publicidad que las legitiman y por los mismos deben ser acatados por la población, por ende las pruebas fueron estudiadas en su conjunto y basadas en la sana crítica, partiendo de la buena fe, tanto de quien atiende la visita como quien la realiza, tal y como lo predecía la Corte Constitucional Sentencia C-202/05.

"De conformidad con lo establecido en el artículo 187 del Código de Procedimiento Civil, las pruebas deberán ser apreciadas en conjunto, de acuerdo con las reglas de la sana crítica, sin perjuicio de las solemnidades prescritas en la ley sustancial para la existencia o validez de ciertos actos, debiendo el juez exponer razonadamente el mérito que le asigne a cada una de ellas".

Es decir, que dicha norma consagra, como sistema de valoración de la prueba en materia civil, en la sana crítica:

Ese concepto configura una categoría intermedia entre la prueba legal y la libre convicción. Sin la excesiva rigidez de la primera y sin la excesiva incertidumbre de la última, configura una feliz fórmula, elogiada alguna vez por la doctrina, de regular la actividad intelectual del juez frente a la prueba.

"Las reglas de la sana crítica son, ante todo, las reglas del correcto entendimiento humano. En ellas interfieren las reglas de la lógica, con las reglas de la experiencia del juez. Unas y otras contribuyen de igual manera a que el magistrado pueda analizar la prueba (ya sea de testigos, peritos, de inspección judicial, de confesión en los casos en que no es lisa y llana) con arreglo a la sana razón y a un conocimiento experimental de las cosas.

"El juez que debe decidir con arreglo a la sana crítica, no es libre de razonar a voluntad, discrecionalmente, arbitrariamente. Esta manera de actuar no sería sana crítica, sino libre convicción. La sana crítica es la unión de la lógica y de la experiencia, sin excesivas abstracciones de orden intelectual, pero también sin olvidar esos preceptos que los filósofos llaman de higiene mental, tendientes a asegurar el más certero y eficaz razonamiento".

De acuerdo a lo anterior, las conductas esgrimidas por el investigado, afecta los fines propios que persigue la Secretaria de Salud Municipal. Así las cosas, nos encontramos ante una conducta lesiva que puso en riesgo la salud de los

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext. 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

ciudadanos y es claro que, en temas de esta importancia no se exige un resultado dañoso, por ser una conducta de peligro, pues solo basta la amenaza al bien jurídico tutelado de la salud.

Así mismo, los documentos probatorios obrantes dentro del expediente y considerando las deficiencias que presenta el establecimiento aquí investigado, las cuales y teniendo en cuenta que surtidos los pasos procesales en la Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentos, se deben dar por probados los cargos formulados en su debida oportunidad previa evaluación de las pruebas reseñadas en el acápite inicial de la presente resolución, se entiende por probados los cargos anteriormente formulados.

Así las cosas, para este Despacho es claro que el establecimiento de comercio no se allana para la época de los hechos a su obligación de prevenir defectos evitables, tales como los mencionados anteriormente, condiciones necesarias para que las actividades adelantadas se desarrollen en unas relativas condiciones de seguridad.

DE LA SANCIÓN

Por sanción ha de entenderse entre otras acepciones "*un mal infligido por la Administración a un administrado como consecuencia de una conducta ilegal*". La sanción administrativa tiene por finalidad evitar la comisión de infracciones, buscando de este modo preservar los bienes jurídicos que el legislador ha decidido proteger, como en este caso la salubridad, sin embargo, si no ha tenido efecto la amenaza, es necesario imponer la sanción para restablecer el orden jurídico vulnerado.

De acuerdo con lo anterior y en consonancia con lo establecido en el numeral b del artículo 577 de la Ley 9 de 1979 modificado pro el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, "**Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes**"(negrilla y subrayado fuera de texto).

Asu vez, el artículo 50, del CPACA., respecto de la graduación de las sanciones, expone lo siguiente: "Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas".

Para el caso en concreto, se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

- Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. Las pruebas obrantes en el presente acto administrativo, han sido determinantes para demostrar que se generó un daño específico en la salud del grupo de personas que ingirieron los alimentos, según reporte del informe de resultados de alimentos con Radicado Laboratorio: MAL-RA-108-2024, del 27 de octubre de 2024 y el Formato de investigación de campo para identificación de factores determinantes en salud de ETA, provocando en ellas un cuadro clínico con síntomas

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

como (molestia en el abdomen, diarrea, dolor de cabeza, vómito y malestar general), propios de una "intoxicación alimentaria", a raíz de contaminación por bacterias como el estafilococo o la *Escherichia coli* (*E coli*) y Escherichia coli; según las pruebas, exámenes y resultados aportados por Laboratorio de Salud Departamental Caquetá.

Por tanto, se comprueba el daño o menoscabo causado en la salud, colocando en riesgo la vida del grupo de personas ya descritas, al violar las condiciones sanitarias a causa de la corrupción de los alimentos ingeridos, afectando la salud individual o colectiva. Cabe anotar que, aunque no se exige la lesión efectiva del bien jurídico tutelado o su efectiva puesta en peligro, sino que **lo antijurídico es causar un potencial peligro**, pues lo que se reprocha es la sola conducta que contraviene la norma legal, en el caso concreto la antijuridicidad de la conducta desplegada por el establecimiento PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, se considera por este Despacho que ha violentado las normas sanitarias ambientales arriba descritas.

Así, que en este caso se cumplió el requisito que de manera efectiva permite imponer la sanción -multa, cuando la conducta genere un daño en las personas, porque lo que persigue la norma sanitaria, es sancionar el riesgo que se pueda generar a la comunidad. Entendiendo por riesgo, cualquier factor que aumenta la probabilidad de un resultado sanitario adverso, para las personas que acuden a un establecimiento comercial.

Tanto así, que se hace necesario la aplicación de sanción, con el fin de a futuro mitigar el riesgo y posible daño a la vida que se pudiera generar a quienes consuman los productos, siendo este un criterio determinante para la imposición de sanción.

- Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero. El investigado, obtuvo beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria, como tal se conoció dentro de las diligencias de indagación, visita de inspección y toma de muestras, del presente acto administrativo, donde la institución SENA Regional Florencia, contrató la empresa COMFACA la cual se encargó de contratar el establecimiento de comercio PANADERÍA SAN JUAN UN SANTO PLACER, para proveer los alimentos causantes de la ETA.

- Reincidencia en la comisión de la infracción. Respecto al numeral tercero, consultada al base de datos de los procesos sancionatorios de la Secretaría de Salud, no se encontró que el investigado haya sido sancionado con anterioridad, lo que es un criterio atenuante para la imposición de la sanción.

- Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión. En este numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre. Este criterio no se aplica como agravante.

- Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos. En cuanto al numeral quinto, no se evidencia que el investigado a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto, no se aplica como agravante.

- Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes. De acuerdo a lo señalado por el numeral sexto, en el presente proceso no se evidencia actuaciones por parte del investigado tendiente a dar cumplimiento y subsanar los hallazgos encontrados, pues no obra ningún material probatorio que demuestre lo contrario; incluso ha demostrado falta de interés y guardado silencio en las etapas procesales, este criterio aplica como agravante

- Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente. Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no aportó los respectivos descargos a los cargos señalados, no aportó, ni solicitó pruebas,

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		

Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext. 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

dentro del expediente administrativo que demuestre las actuaciones dirigidas a subsanar los hallazgos que dieron origen a la aplicación de la sanción; al contrario, el investigado no ha sido diligente en dar cumplimiento a los hallazgos enunciados y la normatividad sanitaria, por lo tanto, este criterio aplica como agravante.

- Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas. Finalmente, sobre la circunstancia atenuante del numeral octavo, relacionada con informar la falta voluntariamente antes que se produzca el daño a la salud individual o colectica, se observa que no es aplicable, en razón a que la Secretaría de Salud Municipal, tuvo conocimiento de la infracción sanitaria, siendo notificada por las clínicas ya mencionadas, en las cuales atendieron las personas que presentaron los diferentes síntomas de malestar de salud en general, es decir, el investigado no realizó aceptación expresa de su infracción sanitaria.

Mediante el análisis de los anteriores criterios, se concluye que el investigado ha transgredido de forma grave con las siguientes infracciones, según lo expuesto en el artículo octavo- calificación-, 2. Grado grave, numerales 6, 10 y 16, Decreto N°0005 de 12 de enero de 2017:

6. Los errores que se producen de forma negligente por la falta de controles y precauciones exigibles en la actividad, el servicio o la instalación de que trate y dan lugar a riesgo o alteración sanitaria.

10. El incumplimiento de los requerimientos específicos que prescriben las autoridades sanitarias siempre y cuando se producen por vez primera y no comportan daño grave a la salud.

16. El incumplimiento de la normativa sanitaria y ambiental con trascendencia directa para la salud pública.

Igualmente, a través del análisis de criterios sanitarios infringidos, se concluye que el investigado ha transgredido la normativa sanitaria vigente prescrita, con las siguientes infracciones, según lo expuesto en el artículo octavo- calificación- 1. **Grado muy grave**, literales C y d, Decreto N°0005 de 12 de enero de 2017: (negrilla y subrayado fuera detexto)

c) El incumplimiento consciente y deliberado de los requisitos, de las obligaciones o de las prohibiciones establecidas en la normativa sanitaria o cualquier otro comportamiento doloso[6], aunque no de lugar a riesgo o alteración sanitaria grave.

d) La preparación, la distribución, el suministro o la venta de alimentos o bebidas que contienen gérmenes, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o que superan las limitaciones o la tolerancia reglamenariamente establecida en la materia, con riesgo grave para la salud.

Por su parte, el artículo 44 de la Ley 1437 de 2011, dispone que en la medida en que el contenido de una decisión, de carácter general o particular, sea discrecional, debe ser adecuada a los fines de la norma que lo autoriza, y proporcional a los hechos que le sirve de causa, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 42 ibidem, establece:

"Habiéndose dado oportunidad a los interesados para expresar sus opiniones, y con base en las pruebas e informes disponibles, se tomará la decisión, que será motivada. La decisión resolverá todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas dentro de la actuación por el peticionario y por los terceros reconocidos.

Conforme a lo anterior, y teniendo en cuenta los tipos de sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 Modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, los cuales corresponden *a:*

[6] Voluntad deliberada, fraudulenta o engañosa de una acción u omisión a sabiendas de su ilicitud.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Pública		