ALCALDÍA DE FLORENCIA

FLORENCIA

"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScNGRvGkj2mX6hZgqR9mUK-wlyY7Ez6lkZcTIU__fvZrGKRuA/viewform

[Texto citado oculto]

126
R/V

Salud
Alcaldía de Florencia

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

AUTO No.2024-029
(13 de noviembre de 2024)

Por medio del cual se inicia un proceso administrativo sancionatorio y se trasladan cargos.
Proceso No.2024-029

En Florencia – Caquetá, la Secretaria de Salud Municipal de Florencia -Caquetá, dando cumplimiento a lo consagrado en los artículo 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.5 y 44.3.6 inciso 1° de la Ley 715 de 2001, en el inciso 2° del artículo 6° del Decreto 0005 del 12 de enero de 2017, articulo 52 Resolución 2674 de 2013, articulo 576 y 577 de la Ley 9 de 1979, articulo 47 y Ss. de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), procede a expedir auto de inicio de Proceso Administrativo Sancionatorio y traslado de cargos dentro del proceso N°.2024-029, contra la señora **BLANCA DORIS DÍAZ ACUÑA**, identificada con cédula de ciudadanía número 1.116.915.361, propietaria del establecimiento de comercio de expendio de alimentos y bebidas **MINI MARKET EL PRIMO 1**, NIT.1116915361-3, con matrícula mercantil 119185, actividad económica principal 4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco, con correo electrónico blancadoris_1706@hotmail.com, establecimiento ubicado en la Calle 40 N°16-28, Barrio La Victoria, municipio de Florencia - Caquetá, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

El día 02 de noviembre de 2023, se realizó diligencia de Inspección, Vigilancia y Control Sanitaria al expendio de alimentos y bebidas denominado **MINI MARKET EL PRIMO 1**, NIT.1116915361-3, con matrícula mercantil 119185, actividad económica principal 4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco, con correo electrónico blancadoris_1706@hotmail.com, establecimiento ubicado en la Calle 40 N°16-28, Barrio La Victoria, municipio de Florencia - Caquetá, de propiedad la señora **BLANCA DORIS DÍAZ ACUÑA**, identificada con cédula de ciudadanía número 1.116.915.361.

La visita de inspección fue atendida por su propietaria, en cumplimiento de las funciones de inspección, vigilancia y control – IVC, con las que cuenta la Secretaría de Salud Municipal de Florencia – Caquetá, de conformidad con los artículos 564 y 575 inciso 1 de la Ley 9 de 1979 y el artículo 44.3.5 de la Ley 715 de 2001. De esta manera, la profesional universitaria Ingeniera de Alimentos Sandra Liliana Barragán Marroquín, adscrita a este despacho, con el apoyo del Ingeniero de Alimentos contratista Reinaldo Rojas Rivera, procedieron a evaluar las condiciones sanitarias del mencionado establecimiento de expendio de alimentos y bebidas.

En la visita de inspección del día 02 de noviembre de 2023, se describe la situación encontrada a través del ACTA DE INSPECCIÓN, SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS N°1474 (folios 1 R/V y 2). Que luego de verificadas las condiciones sanitarias del establecimiento de comercio, en el acta de inspección fueron registrados diversos hallazgos, como consecuencia de la situación sanitaria encontrada especialmente en el Bloque 6. REQUISITOS LEGALES, item. 6.1. Procedencia y requisitos legales, el hallazgo es identificado como **CRÍTICO** y calificado como **INACEPTABLE (I)**, con porcentaje de cumplimiento obtenido de (62,75%), el concepto sanitario emitido es **DESFAVORABLE**[1], como consecuencia del no cumplimiento de los requisitos normativos exigidos

[1] En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el concepto sanitario a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

en el Título I, Capítulo 2, artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y artículo 31 parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013.

Teniendo en cuenta la situación sanitaria encontrada (pulpas de fruta empacadas en área de congelación sin etiquetado, ni rotulado) incumpliendo los requisitos normativos exigidos en el título I, capítulo 2, artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y (se encontraron productos vencidos) incumpliendo el artículo 31 parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013, en el establecimiento de comercio MINI MARKET EL PRIMO 1, se hizo necesario aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS, mediante el ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°083 (folios 3 R/V y 4), de fecha 02 de noviembre de 2023, del presente proceso.

Como consecuencia de la aplicación de medida sanitaria de seguridad, en la fecha descrita se hizo uso del FORMATO ANEXO DE DESTRUCCIÓN N°17 y N18 (folios 5 y 6), en el cual se consignó la información de los productos de manera descriptiva como; nombre producto, presentación comercial, fecha de vencimiento, lote, RS/ PS/ NS, fabricante, distribuidor, cantidad total Anexo de Destrucción N°17 (100 productos varios) y cantidad total Anexo de Destrucción N°18 (139 productos varios) como se muestra a continuación según (folios 5 y 6)

invima	FORMATO ANEXO DE DESTRUCCIÓN. FORMATO Nro. 17	ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARÍA DE SALUD

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. 083

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Mini Market el Primo 1

DIRECCIÓN: Cl 40 1G-28 B/ la victoria

FECHA: 02/11/2023

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS /NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Arepa Precocida Harina	400g	15/05/23	25655 22	RSAT-00335 FRZ-L	[illegible]	[illegible] FRESHSA	2
Motivo o causal de destrucción: Producto con fecha de vencimiento caducado.							
Pulpa de Uva	1 Libra	—	—	—	—	—	19
Motivo o causal de destrucción: Producto empacado sin etiquetado ni rotulado.							
Mermelada de Guayaba	2009	04/08/23	0014	RSAT-00335 FRZ-2017	Fanal S.A.S	Cenpan S.A	10
Motivo o causal de destrucción: Producto con fecha de vencimiento caducado.							
Salsa de queso Cheddar	2009	17/10/23	[illegible]	RSAT-00335 FRZ-2017	Fanal S.A.S	Zenpa	3
Motivo o causal de destrucción: Producto con fecha de vencimiento caducado.							
Especialidad Salpicadas	60mL	09/05/23	21610451	[illegible]	Fanal S.A.S.	Cenpan	2
Motivo o causal de destrucción: Producto con fecha de vencimiento caducado.							
Pina en trozos	1 Libra	—	—	—	—	—	64
Motivo o causal de destrucción: Producto empacado sin etiquetado ni rotulado.							

PESO TOTAL DE LA DESTRUCCIÓN: 100 productos varios.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquin		Profesional Universitaria		
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

in ima	FORMATO ANEXO DE DESTRUCCIÓN. FORMATO Nro. 18	ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARIA DE SALUD

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. 085

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Mini Market El Primo 1

DIRECCIÓN: Cl 40 16-28 B/ La Victoria

FECHA: 02/11/2023

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS /NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Cocada Sabanera	1.5 L	29/10/23	1437	RSA [illegible]	[illegible]	[illegible]	3
Motivo o causal de destrucción: Producto con fecha de vencimiento caducada.							
Pulpa de Fresa	1 Libra						50
Motivo o causal de destrucción: Producto empacado sin etiquetado ni rotulado.							
Pulpa de Mora	1 Libra						21
Motivo o causal de destrucción: Producto empacado sin etiqueta ni rotulado.							
Pulpa de Guayaba	1 Libra						30
Motivo o causal de destrucción: Producto empacado sin etiquetado ni rotulado.							
Pulpa de Lulo	1 Libra						45
Motivo o causal de destrucción: Producto empacado sin etiquetado ni rotulado.							
Motivo o causal de destrucción:							
PESO TOTAL DE LA DESTRUCCION: 139 Productos varios.							

ASPECTOS VERIFICADOS QUE NO SE ESTABAN CUMPLIENDO AL MOMENTO DE LA VISITA:

La presente visita por parte de los funcionarios del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional Sostenible de la Secretaría de Salud Municipal, el día 02 de noviembre de 2023, al expendio de alimentos y bebidas denominado MINI MARKET EL PRIMO 1, es establecer el cumplimiento de las condiciones sanitarias señaladas por la normatividad vigente para el establecimiento de preparación de alimentos.

En la visita de inspección, al mencionado establecimiento en la fecha citada, se comprobó irregularidad en el cumplimiento normativo al evidenciar los hallazgos de las condiciones sanitarias descritas en los bloques e item, a continuación:

1.EDIFICACIÓN E INSTALACIONES:
1.2. Condiciones de pisos y paredes.
1.3. Techos, puertas, iluminación y ventilación.
1.4. Instalaciones sanitarias.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS:
2.1. Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
3.2. Reconocimiento médico.
3.3. Prácticas higiénicas y dotación.
3.4. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

4. SANEAMIENTO:
4.1. Suministro y calidad de agua.
4.3. Residuos sólidos.
4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
4.6. Soportes documentales de saneamiento.

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN:
5.2. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.

6. REQUISITOS LEGALES:
6.1. Procedencia y requisitos legales.

Importante resaltar que, luego de verificadas las condiciones sanitarias del establecimiento de comercio, en el Bloque 6. **REQUISITOS LEGALES**, item. 6.1. **Procedencia y requisitos legales**, se evidencia el no cumplimiento de la normativa legal vigente exigida en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendedores de Alimentos y Bebidas N°1474, en la cual se describe el hallazgo al momento de la visita de inspección "se evidencia pulpa en área de congelación sin etiquetado, ni rotulado, incumpliendo el Título I, Capítulo 2, artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y parágrafo 2 del artículo 31 de la Resolución 2674 de 2013 y evidenciando productos vencidos". Como consecuencia, este aspecto al evaluar es identificado como **CRÍTICO** y calificado como **INACEPTABLE (I)**.

En atención a la problemática expuesta, ha motivado a este despacho a ejercer su competencia en la aplicación de la medida sanitaria, por comportamientos contrarios a la convivencia que atentan contra la salud pública en materia de consumo. Dentro de los aspectos verificados de incumplimiento se describen a continuación los siguientes:

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

1. **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**

1.1. Condiciones de pisos y paredes. Se observa drenajes sin rejillas en área de preparación de alimentos y área de lavado de productos o utensilios de aseo. Se observa piso con desgaste y grietas en área de preparación y desprendimiento de pintura.

1.2. Techos, puertas, iluminación y ventilación. Se evidencia abertura sin protección en área de ingreso.

1.4. Instalaciones sanitarias. Se evidencia servicios sanitarios compartidos con vivienda.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1, 2, 5, 8; artículo 33 numerales 1, 2, 3 y 4; en artículo 6 numeral 6.1; artículo 32 numeral 9 y 11.

2. **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

2.1. Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. Se evidencia algunos soportes de estantería con presencia de óxido.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 8; artículo 9 numerales de 1, 2, 3, 4, 7.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.2. Reconocimiento médico. No s evidencia reconocimiento médico del personal.

3.3. Prácticas higiénicas y dotación. Se evidencia dotación de color no claro sin su respectiva cofia.

3.4. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. No se evidencia Plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 11 numeral 1, 2, 3 y 5, artículo 12, artículo 14, artículo 36.

4. SANEAMIENTO

4.1. Suministro y calidad de agua potable. El establecimiento no dispone de tanque de almacenamiento de agua, el suministro llega directamente.

4.3. Residuos sólidos. Se evidencia recipiente para residuos sólidos sin tapa.

4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Se evidencia acumulación de polvo debajo de estanterías y sobre productos en áreas de exhibición.

4.6. Soportes documentales de saneamiento. No se evidencia soportes documentales de saneamiento.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 6, numeral 3, 3,1, 3.5, numeral 5, Artículo 26; Decreto 1575 de 2007, artículo 10; Resolución 2115 de 2007, artículo 9.

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

5.2. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. No se evidencia soportes de control de temperatura de refrigeración. Se evidencia productos refrigerados expuestos en desorden sobrepasando línea de carga en equipo de refrigeración de lácteos y derivados cárnicos.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 28 numeral 2.

6. REQUISITOS LEGALES

EVALUADO COMO CRÍTICO

6.1. Procedencia y requisitos legales. Se evidencia pulpa de fruta empacada en área de congelación sin etiquetado, ni rotulado, evidenciando productos vencidos. El item 6.1. fue evaluado como CRÍTICO.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en el capítulo 2, artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y parágrafo 2, del artículo 31 de la Resolución 2674 de 2013

Como consecuencia de lo anterior y de conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 197, la cual establece que podrán aplicarse medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública. De tal manera que, las medidas sanitarias de seguridad, son de inmediata ejecución, teniendo las mismas un carácter preventivo y transitorio.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

Como consecuencia de los hallazgos antes descritos, se aplicó la Medida Sanitaria de Seguridad establecida en el literal a) DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS, del establecimiento comercial para expendio de alimentos y bebidas MINIMARKET EL PRIMO 1, NIT.1116915361-3, con matrícula mercantil 119185, actividad económica principal 4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco, con correo electrónico blancadoris_1706@hotmail.com, establecimiento ubicado en la Calle 40 N°16-28, Barrio La Victoria, municipio de Florencia - Caquetá, de propiedad la señora BLANCA DORIS DÍAZ ACUÑA, identificada con cédula de ciudadanía número 1.116.915.361. La presente medida sanitaria, es de inmediata ejecución y tendrá carácter preventivo y transitorio y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

La medida sanitaria fue debidamente informada, en el desarrollo de la visita el día 02 de noviembre de 2023, tal como consta en Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad N°97. Lo anterior, en cumplimiento de las funciones de inspección, Vigilancia y Control - IVC, con las que cuenta la Secretaría de Salud Municipal de Florencia – Caquetá.

NORMAS PRESUNTAMENTE QUEBRANTADAS EN LA SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA QUE SE DESCRIBEN EN EL PRESENTE ACTO Y SE DISPONE LO SIGUIENTE:

1. **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1, 2, 5, 8; artículo 8; en artículo 6 numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.

6. **INSTALACIONES SANITARIAS**

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

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

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

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

Condiciones de pisos, paredes y drenajes.

Artículo 7°. *Condiciones específicas de las áreas de elaboración.* Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. **Pisos**

1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos,

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

2. Paredes

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

5. **PUERTAS**

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.
5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

8. **VENTILACIÓN**

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 8; artículo 9 numerales de 1, 2, 3, 4, 7.

Artículo 8°. *Condiciones generales.* Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

Artículo 9°. ***Condiciones específicas.*** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 11 numeral 1, 2, 3 y 5, artículo 12, artículo 14.

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.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

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

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

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 14. ***Prácticas higiénicas y medidas de protección.*** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

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

4. SANEAMIENTO

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 6, numeral 3, 3,1, 3.5, numeral 5, Artículo 26; Decreto 1575 de 2007, artículo 10; Resolución 2115 de 2007, artículo 9.

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

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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

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

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

Artículo 26. ***Plan de saneamiento.*** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

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

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

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

RESOLUCIÓN 2115 DE 2007

ARTÍCULO 9º.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE OTRAS SUSTANCIAS UTILIZADAS EN LA POTABILIZACIÓN. Además de lo señalado en los artículos 5°, 6, 7° y 8° de la presente Resolución, dentro las características químicas del agua para consumo humano se deberán tener en cuenta los siguientes valores aceptables para otras sustancias químicas utilizadas en el tratamiento del agua, así:

1. El valor máximo aceptable del residual de aluminio derivado de su uso como coagulante en el tratamiento de agua para consumo humano en su forma (Al3+) será de 0,2 mg/L. Si se utiliza otro coagulante basado en sales de hierro, el valor máximo aceptable para el residual será 0,3 mg/L.
En el caso de utilizar otras sustancias químicas en el tratamiento del agua para consumo humano, el valor aceptable para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán las reconocidas por las Guías de la Calidad de Agua vigentes de la Organización Mundial de la Salud y adoptadas por el Ministerio de la Protección Social.

2. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.
Cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro o cualquiera de las formulaciones o sustancias que utilicen compuestos distintos para desinfectar el agua para consumo humano, los valores aceptables para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán los reconocidos por la Organización Mundial de la Salud

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

y adoptados por el Ministerio de la Protección Social, quien tendrá en cuenta el respectivo concepto toxicológico del producto para expedir el concepto técnico.

DECRETO 1575 DE 2007

ARTÍCULO 10°.- RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario para lo cual, se tendrán en cuenta, además, los siguientes aspectos:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.
2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 28 numeral 2.

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

6. REQUISITOS LEGALES

EVALUADO COMO CRÍTICO

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en el capítulo 2, artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 y parágrafo 2, del artículo 31 de la Resolución 2674 de 2013

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 31. ***Expendio de alimentos***. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

Parágrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, TÍTULO I, CAPÍTULO 2, ARTÍCULO 5.

Artículo 5°. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información: (subrayado y negrilla fuera de texto)

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

5.1. Nombre del alimento
5.2. Lista de ingredientes
5.3. Contenido neto y peso escurrido
5.4. Nombre y dirección
5.5. Identificación del lote
5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
5.7 Instrucciones para el uso
5.8 Registro Sanitario

La información contenida en los respectivos numerales del presente artículo 5, incluida la que hace parte la información de la (Tabla 1. Nombres genéricos correspondientes a ingredientes), deben ser tenidas en cuenta y utilizados en la medida que los productores de bienes y servicios lo requiera para el contenido del rotulo o etiquetado de cada uno de los alimentos envasados, y materias primas nacionales o importados, para consumo humano; debido a que este es parte integral del **reglamento técnico** sobre los mencionados requisitos.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que de acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, donde se establece que "la ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad; así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. **Serán responsables de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios**"

De conformidad con lo establecido en los artículos 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.5 y 44.3.6 inciso 1° de la Ley 715 de 2001, en el inciso 2 del artículo 6 del Decreto 0005 del 12 de enero de 2017, "*articulo 52 resoluci6n 2674 de 2013*", de conformidad con los artículos 564, 575 inciso 1° y 577 de la 9° de 1979. este último <Artículo modificado por el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019>.

En consecuencia, la secretaría de Salud Municipal de Florencia -Caquetá debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia, y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a los preceptos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables. Por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Para efectos procedimentales se tendrá en cuenta la regla general, consagrada en el artículo 47 y Ss. Ley 1437 de 2011 (código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo), y de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

(. . .)

> ***ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO***. *Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.*

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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

***ARTÍCULO 47. PROCESO 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 comunicara al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalara, 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 notificaci6n 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.

(...)

A su vez, si al culminar la actuación administrativa se encuentra probada la responsabilidad de parte del investigado 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 Ley 2106 de 2019, el cual establece lo siguiente:

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.

Este despacho considera que existe mérito para la formulación de cargos en contra del propietario del mencionado establecimiento de comercio, por la infracción de las normas sanitarias pre transcritas.
Se hace necesario advertir al investigado que cuando se imputa responsabilidad a un apersona natural o jurídica en el pliego de cargos, este tiene la facultad de desvirtuar en ejercicio del derecho de la defensa y contradicción que le

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquin		Profesional Universitaria		
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

garantiza la Constitución política de Colombia y el ordenamiento jurídico, presentando las respectivas explicaciones y aportando medios de prueba oportunos, pertinentes, conducentes y legales.

Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, a través del cual se evidencia una actividad de preparación de alimentos. Como resultado, del incumplimiento normativo ya descrito, en la visita de inspección sanitaria el día 02 de noviembre de 2023, se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS, al establecimiento de comercio de expendio de alimentos y bebidas MINI MARKET EL PRIMO 1, en razón a que presuntamente no cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

NORMAS PRESUNTAMENTE VULNERADAS

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

Artículo 31, parágrafo 2.

Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."

Título I, Capítulo 2, Artículo 5.

En mérito de lo anterior, este despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: INICIAR Proceso Administrativo Sancionatorio en contra **BLANCA DORIS DÍAZ ACUÑA**, identificada con cédula de ciudadanía número 1.116.915.361, propietaria del establecimiento de comercio de expendio de alimentos y bebidas denominado **MINI MARKET EL PRIMO 1**, NIT.1116915361-3, con matrícula mercantil 119185, actividad económica principal 4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco, con correo electrónico blancadoris_1706@hotmail.com, establecimiento ubicado en la Calle 40 N°16-28, Barrio La Victoria, municipio de Florencia - Caquetá, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: FORMULAR cargos en contra de la señora **BLANCA DORIS DÍAZ ACUÑA**, identificada con cédula de ciudadanía número 1.116.915.361, propietaria del establecimiento de comercio de expendio de alimentos y bebidas denominado **MINI MARKET EL PRIMO 1**, NIT.1116915361-3, con matrícula mercantil 119185, con correo electrónico blancadoris_1706@hotmail.com, establecimiento ubicado en la Calle 40 N°16-28, Barrio La Victoria, municipio de Florencia - Caquetá, por infringir presuntamente la normatividad sanitaria, especialmente por:

> **CARGO ÚNICO:** Se presume incumplimientos en la condición sanitaria **REQUISITOS LEGALES**, item. 6.1. **Procedencia y requisitos legales,** según los hallazgos descritos en el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO D EALIMENTOS Y BEBIDAS N°1474 (folios 1 R/V y 2) y ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°083 (folios 3 R/V y 4), como resultado de la inspección sanitaria de fecha 02 de noviembre de 2023, en la cual se evidencia pulpa de fruta empacada en área de congelación sin etiquetado, ni rotulado y evidenciando productos vencidos. El item 6.1. fue evaluado como **CRÍTICO** y calificado como **INCEPTABLE (I)**, de parte de los profesionales de la Secretaría de Salud

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
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