Salud
Alcaldía de Florencia

5.SANEAMIENTO

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1 y 3.

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 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.
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.

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

ARTICULO 259. Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas (...).

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, "*artículo 52 resolución 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:

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Sub Secretaria SSM		

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 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:

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 comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

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

(...)

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;

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Sub Secretaria SGM		

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

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 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 octubre de 2024, se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al establecimiento de comercio de preparación de alimentos LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MAS, 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 28 numeral 3.

Ley 9 de 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"

Artículo 259

En mérito de lo anterior, este despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: INICIAR Proceso Administrativo Sancionatorio en contra de la señora contra la señora MIRELLA MARTÍNEZ SARRIAS, identificada con cedula de ciudadanía número 40.076725, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MAS, con cedula/NIT. 40076725-3, matrícula mercantil 134477, actividad económica principal 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas, con correo electrónico autorizado para notificaciones mirellamartinez1972@gmail.com, establecimiento ubicado en la TV. 2 B # 9-54, barrio Villa Salem, Florencia - Caquetá, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: FORMULAR cargos en contra de la señora MIRELLA MARTÍNEZ SARRIAS, identificada con cedula de ciudadanía número 40.076725, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MÁS, con cedula/NIT. 40076725-3, matrícula mercantil 134477, actividad económica principal 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas, con correo electrónico autorizado para notificaciones mirellamartinez1972@gmail.com, establecimiento ubicado en la TV. 2 B # 9-54, barrio Villa Salem, Florencia - Caquetá, por infringir presuntamente la normatividad sanitaria, especialmente por:

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Sub Secretaria SSM		

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

CARGO ÚNICO: Se presume incumplimiento en la condición sanitaria Bloque 5. **SANEAMIENTO**. Item.5.4. **CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS**, de conformidad con los hallazgos descritos en el ACTA DE INSPECCIÓN, SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°2938 (folios 1 R/V y 2 R/V), y ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°101, como resultado de la visita de inspección sanitaria del día 02 de octubre de 2024. En la cual "*se observan cucarachas en área de almacenamiento, área de preparación de alimentos y algunos equipos como licuadora*" Como consecuencia, este hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE (I). El establecimiento comercial obtuvo un concepto sanitario DESFAVORABLE, con un porcentaje de cumplimiento de (62,5 %). Lo anterior, como consecuencia del no cumplimiento de los requisitos normativos exigidos especialmente en el artículo 26, numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013 y artículo 259 de la Ley 9 de 1979.

ARTÍCULO TERCERO: NOTIFICAR en forma personal la señora MIRELLA MARTÍNEZ SARRIAS, identificada con cedula de ciudadanía número 40.076725, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MÁS, con cedula/NIT. 40076725-3, matrícula mercantil 134477, actividad económica principal 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas, con correo electrónico autorizado para notificaciones mirellamartinez1972@gmail.com, establecimiento ubicado en la TV. 2 B # 9-54, barrio Villa Salem, Florencia – Caquetá, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTÍCULO CUARTO: CONCEDER un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno según lo dispuesto en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE,

SANDRA LILIANA VALLEJO RODRÍGUEZ
Secretaria de salud Municipal

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Sub Secretaria SSM		

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

www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caquetá

Cod. 1485 71

Salud
Alcaldía de Florencia

4300-09.116-2200-1613

Florencia, 16 de diciembre de 2024

Señora
MIRELLA MARTÍNEZ SARRIAS
Propietaria del establecimiento **LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MÁS**
TV. 2 B # 9-54, barrio Villa Salem
E-mail: mirellamartinez1972@gmail.com
Florencia - Caquetá

Asunto: Citación Notificación Personal.

Reciba un cordial y afectuoso saludo, de acuerdo al asunto de la referencia comedidamente me dirijo a usted con el objeto de realizar citación para efectos de llevar a cabo notificación personal del auto por medio del cual se inicia Proceso Administrativo Sancionatorio y se trasladan cargos dentro del proceso con radicado N°2024-038, dando cumplimiento a lo contemplado en el articulo 68 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo (Ley 1437 de 2011).

Por lo anterior se solicita que dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo de esta citación, se presente en las instalaciones de la Secretaria de Salud Municipal de Florencia, ubicada en la carrera 11 N°19-05, B/. La Inmaculada, en horario laboral de 09:00 am a 12:00 m. de lunes a viernes.

De igual forma, si desea ser notificado por correo electrónico, usted podrá dirigir solicitud al correo electrónico secsalud@florencia-caqueta.gov.co autorizando que sea notificado y enviado la copia del documento antes enunciado.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el articulo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

Cordialmente;

SANDRA LILIANA VALLEJO RODRIGUEZ
Secretaria de Salud Municipal

Elaboró	Nancy Ricardo Bustos	Cargo	Abogada Contratista	Firma	
Revisó	Sandra Liliana Barragán Marroquín		Profesional Universitaria		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Sub Secretaria SSM		

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

Gmail

NANCY RICARDO <nancy.ricardo.b4@gmail.com>

CITACIÓN NOTIFICACIÓN PERSONAL PAS N°2024-038 MIRELLA MARTINESZ SARRIAS

2 mensajes

NANCY RICARDO <nancy.ricardo.b4@gmail.com> 18 de diciembre de 2024, 10:16 a.m.
Para: secsalud@florencia-caqueta.gov.co

Solicito su apoyo para la asignación de COD para Citación Notificación Personal, adjunto oficio 1613 y para envío por correo electrónico:

mirellamartinez1972@gmail.com

CITACION NOTIFICACION PERSONAL AUTO N°2024-038 LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MAS.pdf
407K

Secretaria de Salud - Alcaldia de Florencia Caqueta <secsalud@florencia-caqueta.gov.co> 18 de diciembre de 2024, 5:48 p.m.
Para: mirellamartinez1972@gmail.com
CC: NANCY RICARDO <nancy.ricardo.b4@gmail.com>

Buen día.

Respetuosamente remito oficio No 1613 - COD 1485, para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Sandra Liliana Vallejo Rodriguez
Secretaria de Salud Municipal
Alcaldía de Florencia
3108163776
Carrera 11 Calle 19 Esquina Barrio La Inmaculada
www.florencia-caqueta.gov.co
secsalud@florencia-caqueta.gov.co

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

CITACION NOTIFICACION PERSONAL AUTO N°2024-038 LAS BANDEJITAS PAISAS Y ALGO MAS.pdf
407K

Salud
Alcaldía de Florencia

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

AUTO No.2024-039
(20 de diciembre de 2024)

Por medio del cual se inicia un proceso administrativo sancionatorio y se trasladan cargos.
Proceso No.2024-0

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°.2024-039, contra la señora MÓNICA DEL PILAR MARULANDA LÓPEZ, identificada con cedula de ciudadanía número 66.992.366 de Cali, propietaria del establecimiento de comercio de preparación de alimentos RICAREPA MI CALI, matricula mercantil N°77842, actividad económica -CIIU – Principal 5611, Expendio a la mesa de comidas preparadas, correo electrónico mopi-04@hotmail.com, y mopi1667@gmail.com, con ubicación en la calle 14, N°15-68, barrio El Centro, de Florencia – Caquetá, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Que el día 09 de octubre de 2024, se llevó a cabo diligencias sanitarias de inspección vigilancia y control, al establecimiento de comercio de preparación de alimentos **RICAREPA MI CALI**, matricula mercantil N°77842, actividad económica -CIIU – Principal 5611, Expendio a la mesa de comidas preparadas, correo electrónico mopi-04@hotmail.com, y mopi1667@gmail.com, con ubicación en la calle 14, N°15-68, barrio El Centro, de Florencia – Caquetá, de propiedad de la señora **MÓNICA DEL PILAR MARULANDA LÓPEZ**, identificada con cedula de ciudadanía número 66.992.366 de Cali.

   La Secretaría de Salud Municipal de Florencia – Caquetá, en cumplimiento de las funciones de Inspección Vigilancia y Control -IVC, 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, la profesional universitaria Ingeniera de Alimentos Sandra Liliana Barragán Marroquín, adscrita a este despacho, con el apoyo del Ingeniero de Alimentos contratista Álvaro Gasca Reina, procedieron a evaluar las condiciones sanitarias del mencionado establecimiento de preparación de alimentos.

2. Que para el día 09 de octubre de 2024, en la visita de inspección, se describe la situación sanitaria encontrada a través del ACTA DE INSPECCIÓN, SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°2921 del 09 de octubre de 2024 (folios 1 R/V y 2 R/V). Identificada y verificada la condición sanitaria del establecimiento comercial, en la mencionada acta se registraron cada uno de los hallazgos encontrados, en los siguientes Bloques:

   - Bloque 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS. Item. 2.1. Condiciones de Equipos y Utensilios, hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE (I).
   - Bloque 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Item. 3.2. Reconocimiento médico, hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE.
   - Bloque 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS. Item. 4.1. Control de materias primas e insumos, hallazgo identificado como CRÍTICO y calificado como INACEPTABLE.

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

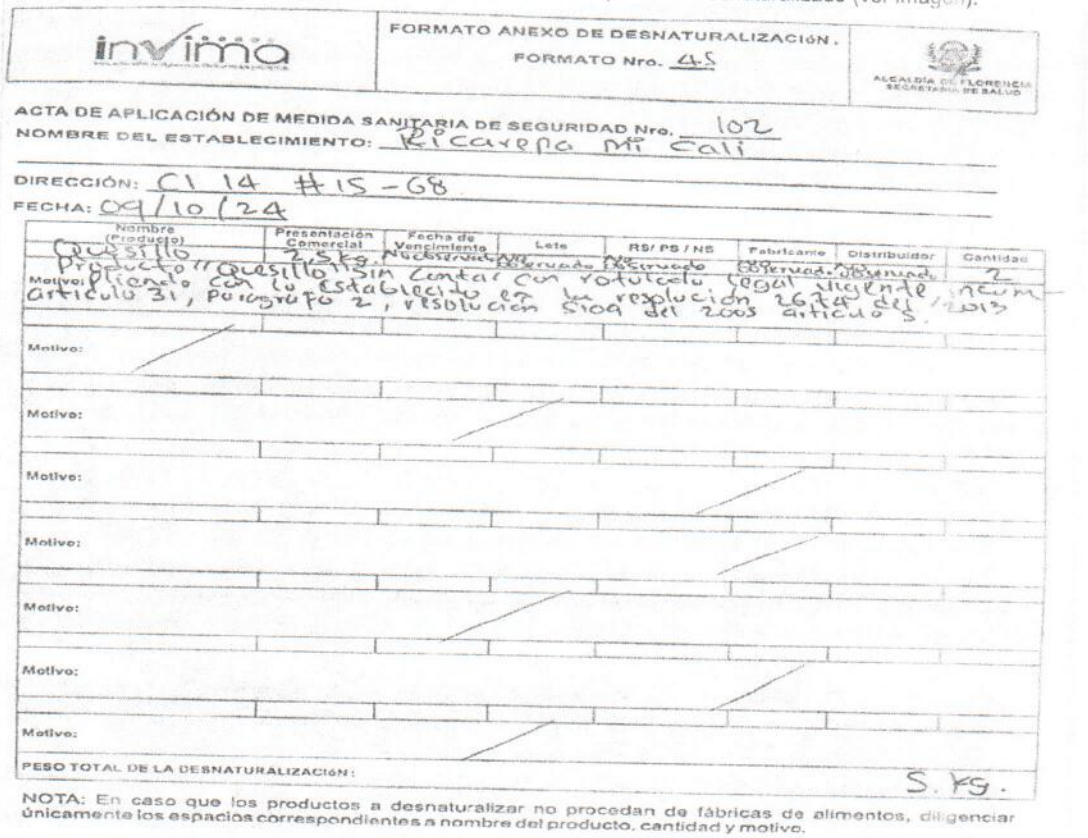
Carrera 11 No. 19-05
Barrio La Inmaculada
Tel. (098) 435-8100 Ext: 2002
secsalud@florencia-caqueta.gov.co
www.florencia-caqueta.gov.co
Florencia-Caqueta

identificado como CRÍTICO e INACEPTABLE (I).

El establecimiento comercial obtuvo un concepto sanitario DESFAVORABLE[1], con un porcentaje de cumplimiento de (57,5 %). Lo anterior, como consecuencia del no cumplimiento de los requisitos normativos sanitarios exigidos.

3. Como consecuencia, de los hallazgos identificados como CRÍTICO y concepto sanitario DESFAVORABLE, se hizo uso del ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°102 de fecha 09 de octubre de 2024, y se resolvió aplicar la medida de sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL y DESNATURALIZACIÓN DE PRODUCTOS, al mencionado establecimiento de preparación de alimentos, por el no cumplimiento de los requisitos normativos sanitarios exigidos en el artículo 8, 9 numeral 1, artículo 11 numerales 1, 2 y 3, artículo 26 numeral 1, artículo 31 parágrafo 2, de la Resolución 2674 de 2013; y artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

4. Que se hizo necesario diligenciar el FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN N°45 de fecha 09 de Octubre de 2024, en el cual se registró la información del producto desnaturalizado (ver imagen).



invima

FORMATO ANEXO DE DESNATURALIZACIÓN.
FORMATO Nro. 45

ALCALDÍA DE FLORENCIA SECRETARÍA DE SALUD

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Nro. 102
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Ricarepa Mi Cali
DIRECCIÓN: Cl 14 #15-68
FECHA: 09/10/24

Nombre (Producto)	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	RS/ PS / NS	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Quesillo	2,5kg	No registrado	No registrado	No registrado	No registrado	No registrado	2

Motivo: Producto "Quesillo" sin contar con rotulado legal vigente, incumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013 artículo 31, Parágrafo 2, resolución 5109 del 2005 artículo 5.

Motivo:
Motivo:
Motivo:
Motivo:
Motivo:
Motivo:
Motivo:

PESO TOTAL DE LA DESNATURALIZACIÓN: 5 KG.

NOTA: En caso que los productos a desnaturalizar no procedan de fábricas de alimentos, diligenciar únicamente los espacios correspondientes a nombre del producto, cantidad y motivo.

[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	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Municipal		
Aprobó	Yidid Lorena Garzón Calderón		Subsecretaria Salud Municipal		

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

El uso del Formato Anexo de Desnaturalización, se hizo necesario por el motivo que; el producto "quesillo" no contaba con rotulado legal vigente, incumpliendo con lo establecido en el lartículo31, parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013, y el artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005. En el formato se describe la información sobre el producto como: Nombre (producto) denominado quesillo, presentación comercial (2,5 kg.), fecha de vencimiento (no observado), lote (no observado), RS/PS/NS[2] (no observado), fabricante (no observado), distribuidor (no observado), cantidad (2); para un peso total de (5 kg.).

5. Posteriormente, en fecha 16 de octubre de 2024, se cumplió con diligencias de inspección, vigilancia y control, mediante el uso del ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N°2922 (folios 9 al 12), en la cual se emite concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, obteniendo (85%) de nivel de cumplimiento. Igualmente, se procedió al LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, y se procedió al diligenciamiento del ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N°8 (folio 13), motivado en cumplimiento de los hallazgos identificados como CRÍTICOS, en la visita realizada el 09 de octubre de 2024.

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 Secretaria de Salud Municipal, el día 09 de octubre de 2024, al establecimiento de preparación de alimentos RICAREPA MI CALI, es establecer el cumplimiento de las condiciones sanitarias señaladas por la normatividad vigente para el establecimiento de preparación de alimentos.

El objetivo principal de la visita es, realizar inspección, vigilancia y control a establecimientos de preparación de alimentos. Se ha verificado, que el establecimiento cuenta con un área aproximada de 20 x 10 mt². Además, dispone de áreas de servido de alimentos, preparación de alimentos, almacenamiento, fritura y servicios sanitarios.

En la visita de inspección, al 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, descritos a continuación:

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

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS:
2.1. Condiciones de equipos y utensilios.
2.2. Superficies de contacto con el alimento

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
3.2. Reconocimiento médico.
3.3. Prácticas higiénicas.
3.4. Educación y Capacitación.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS

[2] Registro Sanitario/Permiso Sanitario/Notificación Sanitaria.

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

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

4.1. Control de materias primas o insumos
4.3. Manejo de temperatura
4.4. Condiciones de almacenamiento

5.SANEAMIENTO
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios
5.6. Soportes documentales de saneamiento

De manera que, debido 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:**

1.2. Condiciones de pisos y paredes. En área de cocción de maíz se observa pisos y paredes con asperezas y falta de continuidad. En área de cocción de maíz se observan desagües sin rejillas.

1.3. Techos, iluminación y ventilación. En área de asado y armado de arepas se observa falso techo construido en madera. En área de almacenamiento de botellas se observan falsos techos construidos en madera. En área de cocción de maíz se observan aberturas sin protección.

1.4. Instalaciones sanitarias. EL establecimiento no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en áreas de preparación o cercanos a estos sistemas para secado de manos.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.1 y 6.3, artículo 7 numeral 1, 2, 3, 5, 7, 8; artículo 32 numeral 1, 9 y 11; artículo 33 numerales 1, 2, 3 y 4.

2. **EQUIPOS Y UTENSILIOS:**

EVALUADO COMO CRÍTICO

2.1. Condiciones de equipos y utensilios. El área de armado, fritura y almacenamiento de alimentos se observan neveras caseras y de exhibición, mesas, congeladores en sus superficies presencia de óxido y desprendimiento de material. El establecimiento no cuenta con instrumentos de medición de temperaturas, se observa molino en área de almacenamiento con desprendimiento de pintura. El ítem 2.1. fue evaluado como **CRÍTICO**.

2.2. Superficies de contacto con el alimento. En área de almacenamiento y fritura se observa mesón con tableros partidos y falta de continuidad.

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

3. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

EVALUADO COMO CRÍTICO

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

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

3.2. Reconocimiento médico. Ninguno de los manipuladores cuenta con reconocimiento médico vigente. El ítem 3.2. fue evaluado como **CRÍTICO**.

3.3. Prácticas higiénicas. Los manipuladores no cuentan con dotación completa en colores claros, se observa pantalones color azul. Así mismo, se observa manipuladores portando accesorios como aretes.

3.4. Educación y Capacitación. El establecimiento no cuenta con Plan de educación y capacitación continuo y permanente.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 11 numeral 1, 2 y 3; Artículo 12; Artículo 13.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS:

EVALUADO COMO CRÍTICO

4.1. Control de materias primas e insumos. El área de fritura se observa nevera de conservación con alimentos "quesillo" son contar con rotulado legal vigente de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005. Se observan cinco (5) kilos de quesillo sin rotulado legal vigente. El ítem 4.1. fue evaluado como **CRÍTICO**.

4.3. Manejo de temperatura. El establecimiento no cuenta ni lleva registros de monitoreo de temperaturas de procesos.

4.4. Condiciones de almacenamiento. En área de almacenamiento se observan productos "gaseosa" almacenados en contacto directo con el piso sin estibación, sin contar con área específica para tal fin.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 15. Artículo 16 numeral, 1, 2, 7 y 8. Artículo18 numerales 1, 2 y 3, artículo 31 parágrafo2. Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

5. SANEAMIENTO:

EVALUADO COMO CRÍTICO

5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. En área de cocción de maíz, fritura, almacenamiento, expendio y servido de alimentos se observan pisos, paredes, puertas, techos, estantería, equipos de conservación; como neveras, congeladores con acumulación excesiva de suciedad. Así mismo, se observa molino y estufas en el área de fritura y almacenamiento con acumulación de suciedad. El ítem 5.5. fue evaluado como **CRÍTICO**.

5.6. Soportes documentales de saneamiento. El establecimiento no cuenta con Planes de Saneamiento Básico.

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1.

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.

Como consecuencia de los hallazgos antes descritos, se aplicó la Medida Sanitaria de Seguridad establecida en el literal a) CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, y d) LA DESTRUCCIÓN O DESNATURALIZACIÓN DE PRODUCTOS, en el

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

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

establecimiento de comercio de preparación de alimentos RICAREPA MI CALI, con matrícula mercantil 77841, actividad económica -CIIU – Principal 5611, Expendio a la mesa de comidas preparadas, correo electrónico mopi-04@hotmail.com, y mopi1667@gmail.com, con ubicación en la calle 14, N°15-68, barrio El Centro, de Florencia – Caquetá, de propiedad de la señora MÓNICA DEL PILAR MARULANDA LÓPEZ, identificada con cedula de ciudadanía número 66.992.366 de Cali. 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 09 de octubre de 2024, tal como consta en Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad N°102. Lo anterior, en cumplimiento de las funciones de inspección, Vigilancia y Control - IVC, con las que cuenta la Secretaria 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 6 numeral 6.1 y 6.3; artículo 7 numeral 1, 2, 3, 5, 7, 8; artículo 32 numeral 1, 9 y 11; artículo 33 numerales 1, 2, 3 y 4.

Edificación e Instalaciones

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

6. **INSTALACIONES SANITARIAS.**

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

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

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

1. **PISOS Y DRENAJES**

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

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

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

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.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

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

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.

Artículo 32. *Condiciones generales.* Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

Artículo 33. *Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.* El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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

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

1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
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. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.
3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.
4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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

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.

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.

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

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

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1, 2, y 3; Artículo 12; artículo 13.

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

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.

Artículo 13. ***Plan de capacitación***. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS

Los hallazgos anteriores son contrarios a lo contenido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 15. Artículo 16 numeral 1, 2, 7 y 8. Artículo18 numerales 1, 2 y 3. Artículo 31 parágrafo2. Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

Artículo 15. ***Condiciones generales.*** Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento.

Artículo 16. ***Materias primas e insumos.*** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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