# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

310.220.165

**AUTO No. SS-001-2025**

**"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"**
**Proceso No. 2025-001**

**EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL**

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019 procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-001, teniendo en cuenta los siguientes:

## ANTECEDENTES

1. Obra a folio 1 Acta de visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 29 de octubre de 2022.

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 29 de octubre de 2022, consistente en DESTRUCCION DE DULCERIA POR FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA efectuada al establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado en la Carrera 29 No. 20 - 36, Yopal – Casanare, de propiedad del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, en la cual se determinó:

   **DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

   "Establecimiento de supermercado de gran superficie, ubicado en la Cra. 29 No. 20 – 36 con un área aproximada de 2500m2".

   **SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

   "En la estantería de dulcería, golosina y galletería se encuentran los siguientes productos con fecha de vencimiento caducada 3 paquetes de halls mentol y eucalipto de 10 unds cada uno, 1 paquete de halls yerbabuena-liptus de 100 unds, 2 paquetes de halls morazul-liptus de 100 unds, 2 paquetes de halls mentol cereza-liptus de 100 unds cada uno, 2 frascos de gomas grissly de 300 unds cada uno, 2 frascos de gomas Grissly de 300 unds cada uno. Los productos encontrados tienen un peso total de 6841,5662 gramos".

3. Obra a folio 4 y 5 formato anexo de destrucción de fecha 29 de octubre de 2022, realizada en el establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS.

4. Obra a folio 6 y 7 certificado de matrícula mercantil de establecimiento de comercio a nombre de DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS.

5. Obra a folio 8 evidencia fotográfica de los productos.

6. A folio 9 al 10 se encuentra el Oficio No. 1110.205.5 de fecha 14 de diciembre de 2022, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado en la Carrera 29 No. 20 - 36, Yopal – Casanare.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO ÚNICO:** Presunta transgresión de los requisitos indispensables para la comercialización de alimentos, violando con ello lo consignado en el Artículo 456 de la Ley 9 de 1979, Artículo 28 Numeral 6 y Artículo 31 Parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales indican:

*ARTÍCULO 456 DE LA LEY 9 DE 1979. Se prohíbe la venta y suministro de medicamentos con fecha de caducidad vencida.*

*ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

*6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para*

*elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

*ARTÍCULO 31 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*" (…). 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 diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*

*c) Decomiso de productos;*

*d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*

*e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(…). 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 (…)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio

DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 29 No. 20 -36, Yopal Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 456 de la Ley 9 de 1979, Artículo 28 Numeral 6 y Artículo 31 Parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo*

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

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

Que el Ministerio de la Protección Social expidió la Resolución No. 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual en su Artículo 1, estableció que, "la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-001 en contra del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 29 No. 20 -36, Yopal Casanare.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 29 No. 20 -36, Yopal Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 456 de la Ley 9 de 1979, Artículo 28 Numeral 6 y Artículo 31 Parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente al señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 29 No. 20 -36, Yopal Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que el señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 29 No. 20 -36, Yopal Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder al señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare el cuatro (04) día del mes de marzo de 2025

**NICASIO MARIÑO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

310.220.165

## AUTO No. SS-002-2025

"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"

## EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019 procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-002, teniendo en cuenta los siguientes:

## ANTECEDENTES

1. Obra a folio 1 comunicación oficial para toma de medida al producto bastimento llanero.

2. Obra a folio 2 Acta de visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 03 de diciembre de 2022.

3. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 29 de octubre de 2022, consistente en DESTRUCCION DE PRODUCTOS EN SITIO efectuada al establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado en la Carrera 23 No. 26 - 07, Yopal – Casanare, de propiedad del señor JOHN WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, en la cual se determinó:

   **DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

   "Supermercado de gran superficie ubicado en la Cra 23 No. 26 – 07, con un área aproximada de 1500 m2, con expendio de alimentos y bebidas en estantes y vitrinas exhibidoras".

   **SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

   "En vitrina exhibidora ubicada en punto de pago en área aledaña a la entrada del establecimiento se encuentran los siguientes productos: bastimento llanero, presentación 100 grs RSAYCO31315, un total de 14 unidades de dicha presentación con un peso total de 1400 gramos".

4. Obra a folio 5 formato anexo de destrucción de fecha 03 de diciembre de 2022, realizada en el establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS.

5. Obra a folio 6 y 7 certificado de matrícula mercantil de establecimiento de comercio a nombre de DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS.

6. Obra a folio 8 evidencia fotográfica de los productos.

7. A folio 9 al 10 se encuentra el Oficio No. 1110.205.5 de fecha 14 de diciembre de 2022, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado en la Carrera 29 No. 20 - 36, Yopal – Casanare.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO ÚNICO:** Presunta transgresión de los requisitos indispensables para la comercialización de alimentos, violando con ello lo consignado en el Artículo 456 de la Ley 9 de 1979, Artículo 31 Parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013, que indica:

*ARTÍCULO 37 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*" (...). 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 diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
*c) Decomiso de productos;*
*d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
*e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). 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 (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 23 No. 26 - 07, Yopal Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

Que el Ministerio de la Protección Social expidió la Resolución No. 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual en su Artículo 1, estableció que, "la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-002 en contra del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 23 No. 26 - 07, Yopal Casanare.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 23 No. 26 - 07, Yopal Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente del señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 23 No. 26 - 07, Yopal Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que el señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, ubicado la Carrera 23 No. 26 - 07, Yopal Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder al señor JHON WALTER HERNANDEZ DELGADILLO, identificado con C.C. No. 80.175.247, propietario del establecimiento de comercio DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA LOS ROLOS, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare el cinco (05) día del mes de marzo de 2025

**NICASIO MARIÑO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

310.220.165

**AUTO No. SS-003-2025**

"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"

**EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL**

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019 procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-003, teniendo en cuenta lo siguiente:

## ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 al 3, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas, de fecha 02 de noviembre de 2022, aplicada a AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando una calificación de 71% de cumplimiento y CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS respecto a las condiciones sanitarias del lugar.

1. Respecto de la edificación e instalaciones:

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 1.2 | Se observa desprendimiento de pintura en la parte baja de las paredes de la bodega principal de almacenamiento. |
| 1.4 | No se observa letrero alusivo al lavado y desinfección de manos. |

3. Respecto del personal manipulador de alimentos

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 3.2 | Las manipuladoras no cuentan con el certificado de reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos acorde a la actividad que realiza. |
| 3.4 | El establecimiento no cuenta con el plan de capacitación permanente y continuo acorde a la actividad y en BPM. |

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 4.2 | El establecimiento no garantiza que los productos que primero ingresan son los primeros en salir, no se llevan registros de estas actividades. Se encuentran productos con fecha de vencimiento caducadas. |

| | |
|---|---|
| 4.3 | El establecimiento no cuenta con un método establecido para la identificación de los productos. Se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada. |

5. Respecto del Saneamiento

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 5.1 | El establecimiento no cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. No se llevan registros de la calidad del agua potable. |
| 5.5 | No se llevan registros de las operaciones de limpieza y desinfección. Se observa limpieza deficiente en paredes. |
| 5.6 | El establecimiento cuenta con plan de saneamiento básico, pero no se llevan registros completos. |

2. Obra a folios 4 y 5 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 2 de noviembre de 2022, consistente en DESTRUCCION DE PRODUCTOS EN SITIO efectuada a AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862, en la cual se determinó:

**DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

"Establecimiento de almacenamiento, ubicado en la Carrera 18 No. 28 – 66 con un área aproximada de 136 m2. Cuenta con 2 áreas para el almacenamiento de alimentos a temperatura ambiente, un baño y un área de lavado".

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

"En el establecimiento de almacenamiento de alimentos a temperatura ambiente se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada, estos productos se encuentran almacenados junto con los demás productos, sin ninguna clase de identificación que permita deducir que están vencidos. A continuación se describen los productos: 17 bolsas cada una de 250 gr correspondientes a macarrón corto de pastas la nieve. El peso total de los productos es de 4250 gramos".

3. Obra a folio 6 formato anexo de destrucción de fecha 2 de noviembre de 2022.

4. Obra a folio 7 documento en el cual se indica al representante legal de la sociedad sobre el resultado de la visita y la medida impuesta.

5. Obra a folio 8 al 11 certificado de existencia y representación legal.

6. A folio 12 y 13 se encuentra el Oficio No. 1110.205.5 de fecha 14 de diciembre de 2022, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la

gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La sociedad contra quien se dirige la presente investigación es AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES:** Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2 y 1.4, contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas, de fecha 2 de noviembre de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 1.2 No Cumple. Condiciones de Pisos, paredes y drenajes:** Se observa desprendimiento de pintura en la parte baja de las paredes de la bodega principal de almacenamiento.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES 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:*

*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.*

**Numeral 1.4 Cumple Parcialmente. Instalaciones sanitarias:** No se observa letrero alusivo al lavado y desinfección de manos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.4, de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
*ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. 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:*

*6.4. 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.*

**CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2 y 3.4, contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas, de fecha 2 de noviembre de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 3.2. No Cumple. Reconocimiento médico:** Las manipuladoras no cuentan con el certificado de reconocimiento médico de aptitud para manipular alimentos acorde a la actividad que realiza.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de protección social, que indican:

*ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:*

1. *Contar con una certificación médica en el 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.*

3. *En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*

4. *La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*

**Numeral 3.4 No Cumple. Educación y capacitación:** El establecimiento no cuenta con el plan de capacitación permanente y continúo acorde a la actividad y en BPM.
Infringiendo presuntamente lo establecido en los Artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales indican:

*ARTÍCULO 12. DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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. (...)".*

*ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.*

**CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS.** Tal y como quedo consignado en los numerales 4.3 y 4.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas, de fecha 02 de noviembre de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 4.2 Condiciones de almacenamiento:** El establecimiento no garantiza que los productos que primero ingresan son los primeros en salir, no se llevan registros de estas actividades. Se encuentran productos con fecha de vencimiento caducadas.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 28 Numeral 1 y 6 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

*1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

*6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en*

*un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

**Numeral 4.3 Conservación de los productos:** El establecimiento no cuenta con un método establecido para la identificación de los productos. Se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 27 Literal a y c, Artículo 28 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 27 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:*

*a) La contaminación y alteración.*
*c) El deterioro o daño del envase o embalaje*

*ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

*3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

**CARGO CUARTO: SANEAMIENTO.** Tal y como quedo consignado en los numerales 5.1, 5.5 Y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas, de fecha 02 de noviembre de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable:** El establecimiento no cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. No se llevan registros de la calidad del agua potable.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 6 Numeral 3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3 y 3.5.4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución 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. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

*3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.*

*3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.*

*3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.*

*3.5.4. Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.*

*ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:*

*3.5. 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. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

*3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.*

*3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.*

*3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.*

*3.5.4. Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.*

**Numeral 5.5 No Cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** No se llevan registros de las operaciones de limpieza y desinfección. Se observa limpieza deficiente en paredes.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:*

*6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. (…).*

*ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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; éste 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.*

**Numeral 5.6 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento:** El establecimiento cuenta con plan de saneamiento básico, pero no se llevan registros completos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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; éste 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.*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*" (…). 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 diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
*c) Decomiso de productos;*
*d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
*e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(…). 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 (…)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal

– Casanare, representada legalmente por WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4, 6.4 y 6.5, Articulo 7 Numeral 2.1, Artículo 11 Numeral 1, 3 y 6, Artículos 12 y 13, Artículo 26 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 27 Literal a y c, Artículo 28 Numeral 1, 3 y 6 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.
Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo*

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

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

Que el Ministerio de la Protección Social expidió la Resolución No. 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual en su Artículo 1, estableció que, "la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-003 en contra de AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4, 6.4 y 6.5, Articulo 7 Numeral 2.1, Artículo 11 Numeral 1, 3 y 6, Artículos 12 y 13, Artículo 26 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 27 Literal a y c, Artículo 28 Numeral 1, 3 y 6 de la Resolución 2674 de 2013.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra de AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3,

3.5.4, 6.4 y 6.5, Articulo 7 Numeral 2.1, Artículo 11 Numeral 1, 3 y 6, Artículos 12 y 13, Artículo 26 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 27 Literal a y c, Artículo 28 Numeral 1, 3 y 6 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente a AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por el señor WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862 ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, ubicada en la Carrera 18 No. 28 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por el señor WALDIMIR PIRACON ALARCON, identificado con C.C. No. 74.858.862, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder a AMBT SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con Nit. 900383083-3, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare a los siete (07) días del mes de marzo de 2025.

**NICASIO MARIÑO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

310.220.165

**AUTO No. SS-004-2025**

"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"

**EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL**

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019, procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-004, teniendo en cuenta lo siguiente:

**ANTECEDENTES**

1. Obra a folio 1 documento Qf Document en el cual se encuentra solicitud de inscripción sanitaria y concepto sanitario.

2. Obra a folio 2 Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, a nombre de la empresa SUREMCOL S.A.S. ZOMAC.

3. Obra a folio 3 y 4 Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 10 de enero de 2024, aplicado a la empresa SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificada con Nit. 901445989-7, propietaria del establecimiento de comercio SUREMCOL FRUVER, ubicado en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud Municipal determinan la aplicación de medida sanitaria de seguridad al establecimiento.

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 3 | La construcción impide el ingreso de plagas |
| 5 | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros |
| 15 | Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. |
| 16 | Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente |
| 18 | Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. |
| 20 | Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. |

| | |
|---|---|
| 22 | Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire. |
| 40 | Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. |
| 48 | Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. |
| 50 | Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. |
| 55 | El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. |
| 56 | Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. |
| 62 | Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. |

4. Obra a folios 5 y 6, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 14 de agosto de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESNATURALIZACION DE PRODUCTOS EN SITIO, efectuada en el establecimiento SUREMCOL FRUVER, Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, en la cual se determinó:

**DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

"Establecimiento de expendio de productos cárnicos comestibles con un área aproximada de 9,25 m2 con área de desposte, cuenta con 3 vitrinas, refrigeradoras y un congelador".

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

"El establecimiento no da cumplimiento a formato de Diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de productos cárnicos comestibles en sus numerales: 3, 5, 6, 15, 16, 18, 20, 22, 40, 48, 50, 55, 56 y 62. Durante la inspección sanitaria realizada en una de las vitrinas refrigeradoras se encuentra 54.830 kilogramos de carne de res en mal estado: presentando contaminación cruzada, malos olores y almacenamiento inadecuado. Se anexa formato de desnaturalización No. 20299 de fecha 14 de agosto de 2023".

5. Obra a folio 7 formato anexo de desnaturalización de fecha 14 de agosto de 2023.

6. Obra a folio 8 Acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 14 de agosto de 2023.

7. Obra a folio 9, oficio de notificación de medida sanitaria de fecha 15 de agosto de 2023.

8. Obra a folio 10, oficio enviado al representante legal de SUREMCOL SAS ZOMAC.

9. Obra a folio 11, solicitud de levantamiento de medida sanitaria.

10. Obra a folio 12, formulario de solicitud de autorización sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne, productos cárnicos comestibles.

11. Obra a folio 13 y 14 Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

12. A folios 15 se encuentra el acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 24 de agosto de 2023.

13. A folios 16 al 19 se evidencia certificado de existencia y representación legal y cedula del representante legal.

14. A folio 20 se evidencia registro fotográfico de medida sanitaria al expendio de carne Suremcol Fruver.

15. A folio 22 al 24 se encuentra el Oficio No. 1110.205 de fecha 9 de octubre de 2023, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La empresa contra quien se dirige la presente investigación es SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, ubicada en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES:** Tal y como quedo consignado en los numerales 3, 5, 6, 15, 16, 18, 20 y 22 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 14 de agosto de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 3. La construcción impide el ingreso de plagas. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979.

*ARTÍCULO 259 DE LA LEY 9 DE 1979.- Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.*

*Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud.*

**Numeral 5. Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. (…). Numeral 1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 1*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 1*

**Numeral 6. Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 10 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 10 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA REOLUCION 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. (…).*

*10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros*

*Artículo 130 de la Resolución 240 de 2013*

*10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.*

*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 10*

**Numeral 15. Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 67 Numeral 8 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 8 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 8 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 8*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 8*

**Numeral 16. Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 67 Numeral 7, Articulo 130 Numeral 7 de la Resolución 240 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 7
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 7

**Numeral 18. Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 14 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 14 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 130 DE LA RESOLUCIÓN 240 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente.*

*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 14*

**Numeral 20. Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante,**

**implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 15 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 15 y 16.*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.*

**Numeral 22. Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 17 de la 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 17 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 17 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 17*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 17*

**CARGO SEGUNDO: REQUISITOS HIGIENICOS.** Tal y como quedo consignado en el numeral 37, 40, 48 y 50 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 14 de agosto de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 40. Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 42 DEL DECRETO 1500 DE 2007. REQUISITOS DE EMPAQUE Y ETIQUETADO. Para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:*

*9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.*

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que se evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 32*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31*

**Numeral 48. Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 3.3.2.3 literal j de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 8 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 8 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PLANTAS DE BENEFICIO. Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así:*
*3.3.2.3. Requisitos de las operaciones: j. Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación deben mantenerse limpios y no contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 8*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 8*

**Numeral 50. Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:*

*32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que se evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 32*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31*

**CARGO TERCERO. SANEAMIENTO:** Tal y como quedo consignado en el numeral 55, 56 y 62 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 10 de enero de 2024, según se expresa a continuación:

**Numeral 55. El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en Artículo 67 Numeral 20.2 de la Resolución 3009 de 201, Artículo 130 Numeral 20.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frio, (...).*

*20.2 Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 20.2*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 20.2*

**Numeral 56. Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 20.1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 20.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.1 de la Resolución 242 de 2013.

**Numeral 62. Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.2 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 22 Numeral 3.3, Artículo 55 Numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

*1.2.2. Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir: procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.*

*ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. ÁREA DE DESPRESE Y EMPAQUE. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:*

*3.3 Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.*

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECIFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frio (…).*

*32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el Artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, que reza:

*"Imposición de sanciones. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979".*

Así las cosas, el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*"(…). 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."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). 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 (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, ubicada en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979; Artículo 26 Numeral 1.1.9, 1.2.2, Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 17 Numeral 2.3 y 3.3 literal j, Artículo 67 Numeral 1, 5, 7, 8, 10, 15, 17, 20.1, 20.2, 32, Artículo 69 Numeral 1, 2, 3, 6 de la Resolución 3009 de 2010; Articulo 14 Numeral 1, 3, Artículo 15 Numeral 3.2, 3.3, 3.19, Artículo 17 Numeral 10, 18, 20, Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 4, 8, Artículo 130 Numeral 1, 5, 7, 8, 10, 14, 15, 16, 17, 20.1, 20.2, 28, 32, Artículo 132 Numeral 1, 4 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 1, 3, 19, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 18, 20, Artículo 22 Numeral 2.1, 3.2, 3.3, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 8, Artículo 55 Numeral 1, 5, 8, 10, 14, 15, 17, 19.2, 20.1, 20.2, 31, 32 y 43 de la Resolución 242 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias así:

El Artículo 1 del Decreto 1500 de 2007 establece "*el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores*".

En el Artículo 2 del Decreto 1500 de 2007 se establece que su aplicación está dirigida a:

*"1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.*

*2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.*

*3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.*

*PARÁGRAFO: Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo".*

Por otra parte, en el artículo 5 del Decreto 1500 de 2007, señala que *"Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes".*

Que en el Artículo 6 del Decreto 1500 de 2007, indica que *"Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con*

*el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre".*

De conformidad con el Artículo 35 del Decreto 1500 de 2007, *"Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento".*

Por su parte el Artículo 36 del Decreto 1500 de 2007, establece que *"Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:*

1. *Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.*

2. *Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.*

3. *Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.*

4. *Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.*

5. *Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.*

6. *Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social".*

Sumado a lo anterior, el Decreto 1282 de 2016 en su Artículo 1. Señala como objeto "*establecer un trámite que conduzca a la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y señalar unas disposiciones sanitarias relacionadas con establecimientos que realicen acondicionamiento de carne o productos cárnicos comestibles".*

Así mismo en el Artículo 2 del Decreto 1282 de 2016 se establece que "*El presente decreto aplica: 2.1. A todas las personas naturales o jurídicas responsables de establecimientos que ejercen actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, así como a las que se dedican a las actividades de transporte de carne y productos*

*cárnicos comestibles. 2.2. A las autoridades sanitarias competentes que ejercen actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles".*

De acuerdo al Artículo 6 del Decreto 1282 de 2016, "*La autoridad sanitaria territorial competente podrá, en el marco de las competencias que le son propias, emitir la autorización sanitaria provisional a quienes ejerzan actividades relacionadas con expendio, y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, por un término-de dos (2) años, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA, Para tal fin, el INVIMA contará con un término de dos (2) meses a partir de la publicación del presente decreto. Parágrafo. Durante la vigencia de la autorización provisional, las personas que ejerzan las actividades aquí señaladas podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente, una vez cumplan con los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y la reglamentación aplicable a la especie correspondiente".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-004 en contra de SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, ubicada en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra de SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, ubicada en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979; Artículo 26 Numeral 1.1.9, 1.2.2, Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 17 Numeral 2.3 y 3.3 literal j, Artículo 67 Numeral 1, 5, 7, 8, 10, 15, 17, 20.1, 20.2, 32, Artículo 69 Numeral 1, 2, 3, 6 de la Resolución 3009 de 2010; Articulo 14 Numeral 1, 3, Artículo 15 Numeral 3.2, 3.3, 3.19, Artículo 17 Numeral 10, 18, 20, Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 4, 8, Artículo 130 Numeral 1, 5, 7, 8, 10, 14, 15, 16, 17, 20.1, 20.2, 28, 32, Artículo 132 Numeral 1, 4 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 1, 3, 19, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 18, 20, Artículo 22 Numeral 2.1, 3.2, 3.3, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 8, Artículo 55 Numeral 1, 5, 8, 10, 14, 15, 17, 19.2, 20.1, 20.2, 31, 32 y 43 de la Resolución 242 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente al representante legal de la empresa SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, ubicada en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que el representante legal de la empresa SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, ubicada en la Carrera 20 No. 25 Esquina, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder a la empresa SUREMCOL S.A.S. ZOMAC, identificado con Nit. 901445989-7, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare a los diez (10) días del mes de marzo de 2025.

**NICASIO MARIÑO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

310.220.165

## AUTO No. SS-008-2025

"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"

## EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019, procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-005, teniendo en cuenta lo siguiente:

## ANTECEDENTES

1. Obra a folio 1 queja radicada el 22 de septiembre de 2023, en contra de la Distribuidora de carnes la reina.

2. Obra a folio 2, solicitud de visita de sanidad a establecimiento.

3. Obra a folio 3 Formulario de inscripción sanitaria para establecimiento de expendio y/o establecimiento de carne y productos cárnicos comestibles.

4. Obra a folio 4 y 5 Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 04 de octubre de 2023, aplicado al establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, de propiedad la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud Municipal determinan la aplicación de medida sanitaria de seguridad al establecimiento.

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 5 | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. |
| 16 | Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente |
| 20 | Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. |
| 31 | El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. |
| 32 | El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. |
| 40 | Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. |

| | |
|---|---|
| 55 | El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. |
| 56 | Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. |

5. Obra a folio 6 Acta de atención a PQRS Sanitaria.

6. Obra a folios 7 y 8, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 04 de octubre de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESTRUCCION DE PRODUCTOS, aplicada en el establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, de propiedad de la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, ubicada en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare, en la cual se determinó:

**DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

"Establecimiento de expendio de carne y productos cárnicos con un área aproximada 80 mts2, con cuarto frio dos vitrinas de refrigeración y dos congeladores.

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

"Se realiza Formato Diagnostico, Cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, incumpliendo los siguientes puntos: 5, 16, 20, 31, 32, 40, 55 y 56. Se destruyeron 46.85 kg de productos cárnicos".

7. Obra a folio 9, Formato anexo de destrucción, de fecha 04 de octubre de 2023.

8. Obra a folio 10, oficio de notificación de medida sanitaria de fecha 04 de octubre de 2023.

9. Obra a folio 11 al 13 certificado de matrícula mercantil de persona natural y cedula del propietario del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA.

10. A folio 14 se evidencia registro fotográfico de medida sanitaria al establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA.

11. A folio 15 al 17 se encuentra el Oficio No. 1110.205 de fecha 9 de octubre de 2023, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES:** Tal y como quedo consignado en los numerales 5, 16 y 20 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 4 de octubre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 5. Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. (...). Numeral 1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 1*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 1*

**Numeral 16. Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 67 Numeral 7, Articulo 130 Numeral 7 de la Resolución 240 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 7*

*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 7*

**Numeral 20. Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 15 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 15 y 16.*

*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.*

**CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 31 y 32 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 4 de octubre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 31. El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.10, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 10, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 10, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:*

*3.10 Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.*

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:*

*21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 10, Artículo 130 Numeral 21.2.*

*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 10, Artículo 55 Numeral 21.2*

**Numeral 32. El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.13, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 13, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 13, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:*

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

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 13, Artículo 130 Numeral 21.2*

*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 13, Artículo 55 Numeral 21.2*

**CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS.** Tal y como quedo consignado en el numeral 40 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 4 de octubre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 40. Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 42 DEL DECRETO 1500 DE 2007. REQUISITOS DE EMPAQUE Y ETIQUETADO. Para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:*

*9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.*

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.*

*32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que se evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 32*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31*

**CARGO CUARTO. SANEAMIENTO:** Tal y como quedo consignado en el numeral 55 y 56 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 4 de octubre de 2024, según se expresa a continuación:

**Numeral 55. El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en Artículo 67 Numeral 20.2 de la Resolución 3009 de 201, Artículo 130 Numeral 20.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frio, (…).*

*20.2 Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 20.2*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 20.2*

**Numeral 56. Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 20.1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 20.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.1 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

*1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que*

*garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.*

*ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frio, (…).*

*20.1 Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los equipos y las áreas de proceso.*

*RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 20.1*
*RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 20.1*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el Artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, que reza:

*"Imposición de sanciones. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979".*

Así las cosas, el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*"(…). 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."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos,

adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). 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 (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9, Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007; Artículo 15 Numeral 3.10, 3.13, Artículo 67 Numeral 1, 7, 15, 20.1, 20.2, 21.2, 32 de la Resolución 3009 de 2010; Artículo 17 Numeral 10, 13 Artículo 130 Numeral 1, 7, 15, 20.1, 20.2, 21.2 de la Resolución 240 de 2013; Artículo 16 Numeral 10, 13, Artículo 55 Numeral 1, 15, 20.1, 20.2, 21.2, 31 de la Resolución 242 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias así:

El Artículo 1 del Decreto 1500 de 2007 establece "*el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la*

*vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores*".

En el Artículo 2 del Decreto 1500 de 2007 se establece que su aplicación está dirigida a:

*"1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.*

*2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.*

*3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.*

*PARÁGRAFO: Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo".*

Por otra parte, en el artículo 5 del Decreto 1500 de 2007, señala que *"Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes".*

Que en el Artículo 6 del Decreto 1500 de 2007, indica que *"Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre".*

De conformidad con el Artículo 35 del Decreto 1500 de 2007, *"Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento".*

Por su parte el Artículo 36 del Decreto 1500 de 2007, establece que *"Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:*

1. *Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.*

2. *Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.*

3. *Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.*

4. *Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.*

5. *Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.*

6. *Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social".*

Sumado a lo anterior, el Decreto 1282 de 2016 en su Artículo 1. Señala como objeto "*establecer un trámite que conduzca a la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y señalar unas disposiciones sanitarias relacionadas con establecimientos que realicen acondicionamiento de carne o productos cárnicos comestibles".*

Así mismo en el Artículo 2 del Decreto 1282 de 2016 se establece que "*El presente decreto aplica: 2.1. A todas las personas naturales o jurídicas responsables de establecimientos que ejercen actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, así como a las que se dedican a las actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles. 2.2. A las autoridades sanitarias competentes que ejercen actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles".*

De acuerdo al Artículo 6 del Decreto 1282 de 2016, "*La autoridad sanitaria territorial competente podrá, en el marco de las competencias que le son propias, emitir la autorización sanitaria provisional a quienes ejerzan actividades relacionadas con expendio, y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, por un término-de dos (2) años, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA, Para tal fin, el INVIMA contará con un término de dos (2) meses a partir de la publicación del presente decreto. Parágrafo. Durante la vigencia de la autorización provisional, las personas que ejerzan las actividades aquí señaladas podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente, una vez*

*cumplan con los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y la reglamentación aplicable a la especie correspondiente".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-005 en contra de la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra de la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9, Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007; Artículo 15 Numeral 3.10, 3.13, Artículo 67 Numeral 1, 7, 15, 20.1, 20.2, 21.2, 32 de la Resolución 3009 de 2010; Artículo 17 Numeral 10, 13 Artículo 130 Numeral 1, 7, 15, 20.1, 20.2, 21.2 de la Resolución 240 de 2013; Artículo 16 Numeral 10, 13, Artículo 55 Numeral 1, 15, 20.1, 20.2, 21.2, 31 de la Resolución 242 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente a la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, ubicado en la Calle 37 No. 14 - 05, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder a la señora YORLY ANDREA SIERRA RODRIGUEZ, identificada con CC No. 1.116.552.613, propietaria del establecimiento de comercio denominado DISTRIBUIDORA DE CARNES DE RES Y CERDO LA REINA, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare a los diecinueve (19) días del mes de marzo de 2025.

**NICASIO MARIÑO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

MUNICIPIO DE YOPAL

310.220.165

**AUTO No. SS-009-2025**

"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"

**EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL**

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019, procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-006, teniendo en cuenta lo siguiente:

**ANTECEDENTES**

1. Obra a folio 1 Formulario de inscripción sanitaria para establecimiento de expendio y/o establecimiento de carne y productos cárnicos comestibles, realizado en el establecimiento de comercio denominado POLLO AMARILLO – KRA 23.

2. Obra a folio 2 y 3 Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 12 de septiembre de 2023, aplicado al establecimiento de comercio denominado POLLO AMARILLO – KRA 23, de propiedad de la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud Municipal determinan la aplicación de medida sanitaria de seguridad al establecimiento.

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 8 | Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y sus superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). |
| 11 | Las paredes se encuentran construidas materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). |
| 16 | Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente |
| 19 | Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en materia higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. |
| 20 | Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. |
| 21 | Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. |

| | |
|---|---|
| 22 | Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire. |
| 23 | Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. |
| 24 | Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas. |
| 25 | El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o productos cárnicos comestibles. |
| 26 | El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. |
| 29 | Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. |
| 31 | El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. |
| 34 | El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas. |
| 35 | El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. |
| 36 | Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los limites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. |
| 40 | Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. |
| 43 | El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. |
| 48 | Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. |
| 51 | El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. |
| 55 | El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. |
| 56 | Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. |
| 58 | El establecimiento realiza las operaciones de limpieza o desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones |

| | |
|---|---|
| | insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección , se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. |
| 60 | Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. |
| 61 | Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. |
| 62 | Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. |
| 63 | Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. |
| 64 | Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. |
| 65 | Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia. |

3. Obra a folios 4 y 5, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 12 de septiembre de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, aplicada en el establecimiento de comercio denominado POLLO AMARILLO – KRA 23, de propiedad de la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare, en la cual se determinó:

**DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

"Establecimiento de expendio de aves dentro de supermercado, con área aproximada de 8 mts2, con una nevera horizontal de exhibición y un congelador".

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

"Establecimiento no cumple con Diagnostico de cumplimiento al Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carnes y productos cárnicos comestibles en sus numerales 8, 11, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 31, 34, 35, 36, 40, 43, 48, 51, 55, 56, 58, 60, 61, 62, 63, 64 y 65".

4. Obra a folio 6, acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 12 de septiembre de 2023.

5. Obra a folio 7 Registro fotográfico medida sanitaria expendio de carne pollo amarillo KRA 23.

6. Obra a folio 8, oficio de notificación de medida sanitaria de fecha 13 de septiembre de 2023.

7. Obra a folio 9 al 12 certificado de matrícula mercantil de persona natural y cedula del propietario del establecimiento de comercio denominado POLLO AMARILLO YOPAL 1.

8. Obra a folio 13, solicitud de visita para el levantamiento de la medida sanitaria, allegada por la propietaria del establecimiento de comercio.

9. Obra a folio 14, Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, diligenciada por el propietario del establecimiento de comercio denominado POLLO AMARILLO LA 23.

10. Obra a folio 16 y 17 Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 20 de septiembre de 2023, aplicada al establecimiento de comercio denominado AMARILLO LA 23.

11. Obra a folio 18 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 20 de noviembre de 2023, aplicada en el establecimiento de comercio denominado AMARILLO LA 23.

12. A folios 19 al 22 se evidencia certificado de matrícula mercantil de persona natural y cedula de ciudadanía del señor ARIEL CAMILO PADILLA TELLEZ, identificado con C.C. No. 1.124.191.106, en la cual se evidencia que es propietario del establecimiento de comercio denominado AMARILLO LA 23, con fecha de matrícula 19 de septiembre de 2023.

13. Obra a folio 23, notificación levantamiento de medida sanitaria al establecimiento de comercio AMARILLO LA 23.

14. A folio 24 al 28 se encuentra el Oficio No. 1110.205 de fecha 9 de octubre de 2023, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES:** Tal y como quedo consignado en los numerales 8, 11, 16, 19, 20, 21, 22 y 23 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 12 de septiembre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 8. Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y sus superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:*

*4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.*

**Numeral 11. Las paredes se encuentran construidas materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 5 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.*

**Numeral 16. Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. No Cumple.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 7 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.*

**Numeral 19. Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en materia higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 15 y 16 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

*16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de las canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves.*

**Numeral 20. Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

**Numeral 21. Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 18 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la canal, sus partes y los productos cárnicos comestibles.*

**Numeral 22. Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 17 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.*

**Numeral 23. Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 19.1 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado manos.*

**CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 24 y 25 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 12 de septiembre de 2023 según se expresa a continuación:

**Numeral 24. Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 19.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.*

**Numeral 25. El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 22 Numeral 2.1 y 3.2, Artículo 55 Numeral 22, 23, 24 y 33 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. ÁREA DE DESPRESE Y EMPAQUE. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estás actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:*

*2.1. Los equipos y utensilios deben estar construidos en material sanitario, con diseño que evite la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen de desprese.*

*3.2. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.*

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.*

*23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.*

*24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.*

*33. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de daños en el empaque, evitando su contaminación.*

**CARGO TERCERO. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 26, 29, 31, 34, 35 y 36 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 12 de septiembre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 26. El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 16, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:*

*1. Estado de Salud*

*ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. (…).*

*ARTÍCULO 16 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:*

*16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.*

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*21.2. Cumplir con lo establecido en los artículos 13; 14; 16, con excepción del numeral 4 y 57 del presente reglamento técnico.*

**Numeral 29. Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 19 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 16 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:*

*19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.*

**Numeral 31. El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 10, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 16 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:*

*10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.*

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*21.2. Cumplir con lo establecido en los artículos 13; 14; 16, con excepción del numeral 4 y 57 del presente reglamento técnico.*

**Numeral 34. El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 21.2 y Artículo 57 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 57 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.*

*1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.*

**Numeral 35. El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 21.2 y Artículo 57 Numeral 2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 57 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.*

*2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos: 2.1. (…).*

**Numeral 36. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además**

**de conocer los limites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 21.2 y Artículo 57 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 57 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, (…).*

*4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.*

**CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.** Tal y como quedo consignado en el numeral 40, 43 y 48 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 12 de septiembre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 40. Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*31. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, protegidos de tal forma evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.*

**Numeral 43. El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 27 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que deben mantenerse actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes.*

**Numeral 48. Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. NO CUMPLE.**

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 24 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. ALMACENAMIENTO Y CONGELACIÓN. Todas las plantas de beneficio, desprese, deshuese, fileteado y almacenamiento de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, deben cumplir con los siguientes requisitos:*

*1.4. El producto del cual se sospeche que se ha afectado su inocuidad durante la manipulación o procesamiento debe almacenarse independientemente hasta establecer su destino final.*

*3.15. Para el manejo de devoluciones de producto se debe contar con procedimientos y registros que soporten la identificación, las condiciones de recepción, almacenamiento y destino final del mismo.*

**CARGO QUINTO. SANEAMIENTO:** Tal y como quedo consignado en el numeral 51, 55, 56, 58, 60, 61, 62, 63, 64 y 65 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 12 de octubre de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 51. El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 3 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.*

**Numeral 55. El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 20.2 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*20.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.*

**Numeral 56. Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. NO CUMPLE.**

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 20.1 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.*

**Numeral 58. El establecimiento realiza las operaciones de limpieza o desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección, se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 55 Numeral 12 y 38 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*12. Si cuenta con sistema de ventilación este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.*

*38. Todos los utensilios y sustancias empleadas para las labores de limpieza y desinfección deben almacenarse en condiciones sanitarias, de tal manera que se evite la contaminación del producto.*

**Numeral 60. Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1 del Decreto 1500 de 2007.

*ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

*1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.*

**Numeral 61. Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:*

*1. Estado de Salud.*

*ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.*

**Numeral 62. Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 22 Numeral 3.3, Artículo 55 Numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

*ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. ÁREA DE DESPRESE Y EMPAQUE. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estás actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:*

*3.3. Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.*

*ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).*

*32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.*

**Numeral 63. Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.8 del Decreto 1500 de 2007.

*ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

*1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.*

**Numeral 64. Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007.

*ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

*1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.*

**Numeral 65. Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia. NO CUMPLE.** Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.11 del Decreto 1500 de 2007.

*ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

*1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que ésta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para*

*su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia.*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el Artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, que reza:

*"Imposición de sanciones. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979".*

Así las cosas, el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*"(...). 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."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). 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 (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1, 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11 del Decreto 1500 de 2007; Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 10, 16 y 19,

Artículo 22 Numeral 2.1, 3.2 y 3.3, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 55 Numeral 3, 4, 5, 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.1, 19.2, 20.1, 20.2, 21.2, 22, 23, 24, 27, 31, 32, 33, 38, Artículo 57 Numeral 1, 2 y 4 de la Resolución 242 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso,*

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

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias así:

El Artículo 1 del Decreto 1500 de 2007 establece "*el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores*".

En el Artículo 2 del Decreto 1500 de 2007 se establece que su aplicación está dirigida a:

*"1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.*

*2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral,*

*conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.*

*3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.*

*PARÁGRAFO: Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo".*

Por otra parte, en el artículo 5 del Decreto 1500 de 2007, señala que *"Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes".*

Que en el Artículo 6 del Decreto 1500 de 2007, indica que *"Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre".*

De conformidad con el Artículo 35 del Decreto 1500 de 2007, *"Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento".*

Por su parte el Artículo 36 del Decreto 1500 de 2007, establece que *"Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:*

1. *Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.*

2. *Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.*

3. *Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.*

4. *Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.*

5. *Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.*

6. *Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social".*

Sumado a lo anterior, el Decreto 1282 de 2016 en su Artículo 1. Señala como objeto "*establecer un trámite que conduzca a la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y señalar unas disposiciones sanitarias relacionadas con establecimientos que realicen acondicionamiento de carne o productos cárnicos comestibles".*

Así mismo en el Artículo 2 del Decreto 1282 de 2016 se establece que "*El presente decreto aplica: 2.1. A todas las personas naturales o jurídicas responsables de establecimientos que ejercen actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, así como a las que se dedican a las actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles. 2.2. A las autoridades sanitarias competentes que ejercen actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles".*

De acuerdo al Artículo 6 del Decreto 1282 de 2016, "*La autoridad sanitaria territorial competente podrá, en el marco de las competencias que le son propias, emitir la autorización sanitaria provisional a quienes ejerzan actividades relacionadas con expendio, y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, por un término-de dos (2) años, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA, Para tal fin, el INVIMA contará con un término de dos (2) meses a partir de la publicación del presente decreto. Parágrafo. Durante la vigencia de la autorización provisional, las personas que ejerzan las actividades aquí señaladas podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente, una vez cumplan con los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y la reglamentación aplicable a la especie correspondiente".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-006 en contra de la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra de la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1, 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11 del Decreto 1500 de 2007; Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 10, 16 y 19, Artículo 22 Numeral 2.1, 3.2 y 3.3, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 55 Numeral 3, 4, 5, 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.1, 19.2, 20.1, 20.2, 21.2, 22, 23, 24, 27, 31, 32, 33, 38, Artículo 57 Numeral 1, 2 y 4 de la Resolución 242 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente a la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, ubicado en la Carrera 23 No. 26 -07, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder a la señora YULI MARISELA HERNANDEZ ALFONSO, identificada con C.C. No. 1.124.191.400, propietaria del establecimiento de comercio POLLO AMARILLO YOPAL 1, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare a los veintiún (21) días del mes de marzo de 2025.

**NICASIO MARIÑO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública

# AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

310.220.165

## AUTO No. SS-010-2025

"Por medio del cual se inicia proceso sancionatorio y se formulan cargos"

## EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019, procede a iniciar proceso sancionatorio sanitario No. 2025-007, teniendo en cuenta lo siguiente:

## ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 29 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 70.5% y CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 1.2 | Desprendimiento de pintura, acciones deficientes de limpieza y desinfección en pisos. |
| 1.3 | Desprendimiento de pintura en techos. |
| 1.4 | Se evidencian artefactos en mal estado. |

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 2.1 | Se evidencia corrosión en batidora, molino, escabiladero, bandejas. |
| 2.2 | Se evidencia superficies de bases con corrosión y en mal estado. |

    3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 3.3 | La dotación de algunos manipuladores está incompleta y no vigilan los procesos. |

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 4.1 | Se evidencia recipientes de almacenamiento sin rotular |
| 4.4 | Algunas materias primas no se almacenan en condiciones higiénicas. |

5. Respecto del Saneamiento

| ITEM | HALLAZGO |
|---|---|
| 5.3 | Se evidencia acumulación de residuos sólidos frente al establecimiento. |
| 5.5 | Acciones deficientes de limpieza y desinfección en general. |

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 29 de mayo de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, en la cual se determinó:

**DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

"Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximadamente de 70 m2, cuenta con 6 refrigeradores, dos áreas de preparación y un área externa para servicio a la mesa con 7 mesas y área de lavado en el interior área tras".

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

"En el establecimiento se evidencia paredes con desprendimiento de pintura, deficiencia en acciones de limpieza y desinfección de pisos, desprendimiento de pintura en techos y presencia de telarañas, unidades sanitarias con artefactos en mal estado, se evidencia corrosión en batidora, molino, escabiladores y bandejas, se evidencian superficies de bases con corrosión, la dotación de algunos manipuladores está incompleta y no vigilan procesos de BPM, se evidencian recipientes de almacenamiento sin rotular en neveras, algunas materias primas no se almacenan en condiciones higiénicas, se evidencia acumulación de residuos sólidos frente al establecimiento, acciones deficientes en las operaciones de limpieza y desinfección de todo el establecimiento".

3. Obra a folio 5 Acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 29 de mayo de 2023.

4. Obra a folio 6 y 7 informe de resultado de microbiología de alimentos.

5. Obra a folio 8 Acta de visita - diligencia de inspección, vigilancia y control, de fecha 2 de junio de 2023, realizada al establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14.

6. Obra folio 9 y 10 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, de fecha 2 de junio de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, en la cual se determinó:

**DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:**

"Área de procesos de preparación de pastelería de aproximadamente 14 m2 donde se ubica un congelador, estante metálico para ubicar materias primas, mesa de preparación en acero inoxidable, escabiladero".

**SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**

"El día 29-05-2023 se presenta ETA, donde el afectado manifiesta que es por el consumo de torta de 3 leches en el establecimiento Panadería y pastelería la 24 con la 14, los funcionarios realizan IVC tomando MSS por punto crítico de limpieza y desinfección en el área de procesos de preparación de pastelería, se tomó muestra de alimentos torta de 3 leches fría el cual arrojo un resultado no conforme con un recuento de estafilococo coagulasa positivo mayor de 1500000 en 2 muestras tomadas en el establecimiento y en la vivienda del afectado por la ETA.

Por lo anterior se procede a realizar acciones de vigilancia, inspección y control al establecimiento para tomar medida de suspensión parcial de trabajos y servicios de área de producción de pastelería y MSS de destrucción de productos tortas frías ubicadas en área de vitrina de exhibición así: 8 kilos de crema de mantequilla, 3.9 k de margarina, 1 torta fría ubicada en el área de preparación de 2.8 k, 6 tortas frías ubicadas en área de exhibición de 8.2 k, 3 tortas de 3 leches de 6.4k, y grasa con harina 1.3 k para un total de 30.6 kilos".

7. Obra a folio 11 Formato anexo de destrucción, de fecha 02 de junio de 2023.

8. Obra a folio 12 y 13 Registro fotográfico.

9. Obra a folio 14 Solicitud de levantamiento de medida sanitaria a nombre del Señor WUALTER GREGORIO GIRALDO, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14.

10. Obra a folios 15 y 16 certificado de matrícula mercantil del propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14.

11. Obra a folio 17 y 18 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 31 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar, levantando la medida sanitaria aplicada anteriormente.

12. Obra a folio 19 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 31 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14.

13. A folio 20 al 24 se encuentra el Oficio No. 1110.205.5 de fecha 11 de diciembre de 2023, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

## IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare.

## DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES:** Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2, 1.3 Y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 29 de mayo de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos y paredes:** Desprendimiento de pintura, acciones deficientes de limpieza y desinfección en pisos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 1.1, Artículo 33 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
*ARTICULO 7 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES 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:*

*1.1. 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.*

*RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: Artículo 33 Numeral 1*

**Numeral 1.3 No Cumple. Techos, iluminación y ventilación:** Desprendimiento de pintura en techos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Artículo 33 Numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTICULO 7 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES 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:*

*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.*

*ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDÍCIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*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.*

**Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias:** Se evidencian artefactos en mal estado. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:*

*6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, 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 éstas 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.*

*ARTÍCULO 32 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:*

*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.*

**CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 y 2.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para

establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 29 de mayo de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios:** Se evidencia corrosión en batidora, molino, escabiladero, bandejas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. 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 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.*

*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.*

*ARTÍCULO 34 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.*

**Numeral 2.2 No Cumple. Superficies de contacto con alimento:** Se evidencia superficies y bases con corrosión y en mal estado. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 Numeral 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

*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.*

**CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 3.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 29 de mayo de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 3.3 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación:** La dotación de algunos manipuladores está incompleta y no vigilan los procesos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

1. *Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.*

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, éste 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.*

**CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.** Tal y como quedo consignado en el numeral 4.1 y 4.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 29 de mayo de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 4.1 No Cumple. Control de materias primas e insumos:** Se evidencia recipientes de almacenamiento sin rotular. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

*ARTICULO 16 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. 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:*

*1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*

**Numeral 4.4 No Cumple. Condiciones de almacenamiento:** Algunas materias primas no se almacenan en condiciones higiénicas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

*ARTICULO 16 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:*

*6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.*

*7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.*

*8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.*

**CARGO QUINTO: SANEAMIENTO:** Tal y como quedo consignado en el numeral 5.3 y 5.5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 29 de mayo de 2023, según se expresa a continuación:

**Numeral 5.3 No Cumple. Resolución sólidos:** Se evidencia acumulación de residuos sólidos frente al establecimiento. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

*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 éste.*

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

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

*ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDÍCIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.*

*6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.*

*7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.*

**Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Acciones deficientes de limpieza y desinfección en general. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

*ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:*

*6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a BO°C.*

*ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. (...):*

*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.*

## SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

*" (...). 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) *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."*

## FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). 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 (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare., por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 3.1, 3.2 y 3.3, Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1, 2, 3, 4 y 9, Artículo 14 Numeral 1 y 2, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 26 numeral 1, Artículo 32 Numeral 9 y 11, Artículo 33 Numeral 1, 4, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones

respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que la Carta política de 1991, a través del artículo 29 garantiza el debido proceso se aplique a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.

Que la Ley 9 de 1979, es la norma marco de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana y las medidas sanitarias que se deben aplicar para su control.

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud 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 lo dispuesto en los Decretos 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.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*

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

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

Que el Artículo 2.8.5.2.59 del Decreto 780 de 2016, establece que, *"El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud o información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad. Este procedimiento se adelantará aplicando las disposiciones previstas en el Capítulo III del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Parágrafo. Aplicada una medida preventiva o de seguridad, esta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio, cuando a ello hubiere lugar".*

Que, en este orden de ideas, las autoridades sanitarias, en ejercicio de la función de inspección, vigilancia y control sanitario, están facultadas para aplicar medidas sanitarias o de seguridad encaminadas a proteger la salud pública e imponer sanciones a que haya lugar por la violación a las normas sanitarias, en los términos del Artículo 577 de la Ley 9 de 1979, previo agotamiento del procedimiento sancionatorio.

Que el artículo 2.8.8.1.4.16 del Decreto 780 de 2016, establece que, "*El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud o información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida sanitaria de prevención, seguridad o control en salud pública. El denunciante podrá intervenir en el curso del procedimiento, a solicitud de autoridad competente, para dar los informes que se le pidan. Aplicada una medida sanitaria, esta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio. Este procedimiento se adelantará aplicando*

*las disposiciones previstas en el Capítulo III del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo*".

Que el Ministerio de la Protección Social expidió la Resolución No. 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual en su Artículo 1, estableció que, "la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".*
En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-007 en contra del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare.

**ARTICULO SEGUNDO.** Formular cargos en contra del señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 3.1, 3.2 y 3.3, Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1, 2, 3, 4 y 9, Artículo 14 Numeral 1 y 2, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 26 numeral 1, Artículo 32 Numeral 9 y 11, Artículo 33 Numeral 1, 4, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

**ARTICULO TERCERO.** Notificar personalmente al señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO CUARTO.** En el evento de que el señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO QUINTO.** Conceder al señor WUALTER GREGORIO GIRALDO SERNA, identificado con C.C. No. 70.908.894, propietario del establecimiento de comercio denominado PANADERIA Y PASTELERIA LA 24 CON LA 14, ubicado en Calle 24 No. 13A - 32, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO SEXTO.** Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Yopal Casanare a los veintiséis (26) días del mes de marzo de 2025.

**NICASIO MARINO ORTIZ**
**SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL**

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Directora de Salud Pública