300.20.10

# RESOLUCIÓN No. 006 DE 2025

**"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-013".**

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 calificar el proceso sancionatorio No. 2024-013, teniendo en cuenta los siguientes:

## ANTECEDENTES

Obra a folios 1 Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas, correspondiente al establecimiento denominado RESTAURANTE KIWI.

Obra a folio 2 y 3 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 19 de abril de 2022, al establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, de propiedad del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, 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 DESFAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar.

Obra a folios 4 y 5 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 19 de abril de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y/O DE SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, de propiedad del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, el cual determinó:

***DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:***

*"Restaurante Kiwi, ubicado en la carrera 29 No. 17A – 14. Se observan dos secciones una de preparación y otra de expendio encontrándose muchos espacios libres, desorden y desaseo generando.proliferación de insectos como cucarachas".*

***SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:***

*"Se evidencian espacios libres que permiten el ingreso de plagas y roedores. Se observan paredes con desprendimiento de pintura y deficiencia de operaciones de limpieza y desinfección, desprendimiento de pintura en techo, no se observan avisos alusivos al lavado de manos, mesas en área de procesos con corrosión, los manipuladores no cuentan con certificados médicos, la indumentaria adecuada y no se cuenta con educación y capacitación en higiene y manipulación de alimentos. No se llevan registros de control de temperaturas de neveras y congeladores, las materias primas no son almacenadas de forma segura para garantizar su protección. No se evidencian soportes que garanticen la limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua, el establecimiento no cuenta con sistemas de desagüe que permitan la evacuación rápida de los residuos líquidos, los residuos sólidos no son retirados de manera oportuna generando presencia de vectores, se evidencia presencia de cucarachas, las operaciones de limpieza y desinfeccion son deficientes, los productos de aseo no se almacenan de forma segura, no se cuenta con plan de saneamiento, tampoco se llevan registros".*

A folio 6 se encuentra acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 19 de abril de 2022, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, de propiedad del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, como consecuencia de la medida de seguridad impuesta.

A folio 7 se encuentra evidencia fotográfica de la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento de comercio denominado RESTAUTANTE KIWI.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-013-2024 de fecha 28 de junio de 2024 inició proceso sancionatorio en contra del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 10 al 24.

Mediante oficio de fecha 10 de julio de 2024 con radicado 2024230599, se envió citación al señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, a fin de que se compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-013-2024 expedido el 28 de junio de 2024.

Que el oficio de citación fue enviado a través de correspondencia certificada, el cual fue devuelto por la empresa 472 en su guía RA486449188CO, con causal de devolución *"desconocido"*, de igual forma le fue enviado notificación por aviso mediante correspondencia, esta de igual forma fue devuelta tal y como se evidencia en la Guía RA495474795CO.

Ahora bien, el inciso segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, establece que "*Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso*".

Atendiendo la disposición normativa indicada anteriormente se procedió con la notificación por aviso en página web mediante publicación en la misma, así mismo se fijó en la cartelera de la entidad el día 26 de noviembre de 2024 y se desfijo el día 02 de diciembre de 2024, por lo tanto se considera que el Auto No. SS-013-2024 de fecha 28 de junio de 2024 quedó debidamente notificado el 03 de diciembre de 2024.

De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que directamente o por medio de apoderado, el investigado dentro del proceso sancionatorio en curso 2024-013, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes; una vez transcurrido dicho termino se evidencia que el investigado guardo silencio.

Acorde con el procedimiento administrativo, el día 14 de marzo de 2025 se expidió el Auto de Pruebas No. SS-006-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-013 adelantado en contra del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI. (Folios 35 al 38).

Teniendo en cuenta que no fue posible realizar entrega de correspondencia al investigado en la dirección que se tiene conocimiento, se aplicó lo establecido en el inciso segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, por lo que se procedió a comunicar dicho auto en la página web de la Alcaldía Municipal y en la cartelera de la Secretaria de Salud del Municipio, por lo que se procedió a fijar dicha comunicación el día 18 de marzo de 2025 y se desfijo el día 25 de marzo de 2025, por lo que se entiende comunicado el día 26 de marzo de 2025. (Folios 39 al 42)

Transcurrido el término legal establecido, el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682 no presento alegatos de conclusión.

## DESCARGOS

Transcurrido el término legal establecido para la presentación de descargos y pruebas, no se evidencia el que el investigado haya presentado documento alguno, por lo tanto se considera que el presunto infractor guardó silencio.

## PRUEBAS

1. Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas aplicado al RESTAURANTE KIWI. (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2022, en el cual le fue dado concepto Desfavorable. (Folios 2 y 3).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 19 de abril de 2022. (Folios 4 y 5).
4. Acta de imposición de sellos a establecimientos de fecha 19 de abril de 2022. (Folio 6).
5. Registro fotográfico de la imposición de la medida sanitaria de seguridad.

## ANALISIS DE LAS PRUEBAS

Este despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio; y de esta manera establecer la existencia o no de la responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas, procediendo a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio No. 2024-013.

En lo que respecta el tema de control y vigilancia en materia sanitaria, el Consejo de Estado, se ha pronunciado en los siguientes términos:

*"La acción estatal en materia de control y vigilancia de los productos que pueden ser comercializados en el mercado nacional gozan de amparo constitucional, en tanto es la Carta Política la que marca el derrotero en punto de las garantías que deben gozar los ciudadanos en tanto consumidores o usuarios, al establecer una reserva legal para la definición de los mecanismos que permitan controlar la calidad de los bienes y servicios, así como las condiciones para superar la asimetría de la información que su comercialización supone respecto de la parte débil de la relación esto es de los consumidores o usuarios".*

Sea del caso reiterar, que la información contenida en las actas son el resultado de las labores inspección y vigilancia que ejerce la Secretaria de Salud por medio de los funcionarios públicos, en

cumplimiento de las funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, dichos documentos se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación, los cuales gozan de presunción de legalidad, ya que fueron realizados y suscritos por funcionarios competentes, en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Da origen al proceso sancionatorio No. 2024-013, teniendo como fundamento las diligencias administrativas recibidas por el área jurídica de la Secretaría de Salud, en donde los funcionarios adelantaron acciones en las instalaciones del establecimiento de Comercio RESTAURANTE KIWI, anexando en el mismo los documentos que soportan las acciones de vigilancia y control.

Inicialmente se encuentra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2022, en la cual se evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE KIWI de propiedad del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, en donde los funcionarios de la Secretaria de Salud verificaron las condiciones higiénico-sanitarias y técnico locativas, emitiéndose concepto sanitario DESFAVORABLE, ante la evidencia de incumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, el cual afecta directamente la inocuidad del alimento, incumplimiento que pueden visualizarse a folio 2 y 3 del expediente.

Frente a los incumplimientos evidenciados debe resaltarse que el investigado, como responsable en la preparación de los alimentos destinado para consumo humano, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

En virtud de lo anterior, y de acuerdo a la situación sanitaria encontrada, el día 19 de abril de 2022, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio RESTAURANTE KIWI, de propiedad del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682 el cual determinó:

***DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:***

*"Restaurante Kiwi, ubicado en la carrera 29 No. 17A – 14. Se observan dos secciones una de preparación y otra de expendio encontrándose muchos espacios libres, desorden y desaseo generando proliferación de insectos como cucarachas".*

***SITUACION ENCONTRADA:***

*"Se evidencian espacios libres que permiten el ingreso de plagas y roedores. Se observan paredes con desprendimiento de pintura y deficiencia de operaciones de limpieza y desinfección, desprendimiento de pintura en techo, no se observan avisos alusivos al lavado de manos, mesas en área de procesos con corrosión, los manipuladores no cuentan con certificados médicos, la indumentaria adecuada y no se cuenta con educación y capacitación en higiene y manipulación de alimentos. No se llevan registros de control de temperaturas de neveras y congeladores, las materias primas no son almacenadas de forma segura para garantizar su protección. No se evidencian soportes que garanticen la limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua, el establecimiento no cuenta con sistemas de desagüe que permitan la evacuación rápida de los residuos líquidos, los residuos sólidos no son retirados de manera oportuna generando presencia de vectores, se evidencia presencia de cucarachas, las operaciones de limpieza y desinfección son deficientes, los productos de aseo no se*

*almacenan de forma segura, no se cuenta con plan de saneamiento, tampoco se llevan registros".*

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio RESTAURANTE KIWI, de propiedad del señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, tiene como objeto prevenir o impedir que la situación encontrada continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad, situación que comprueba el incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar a las normas sanitarias.

En este contexto se reitera que la normatividad señalada, que da origen a la presente investigación administrativa, establece los requisitos sanitarios que debe cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos y etiquetado con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, cuya carencia como el presente caso no garantizó la inocuidad ni la seguridad del producto elaborado.

Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad del investigado, originaron la aplicación de la medida sanitaria como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para adelantar una investigación administrativa. Siendo evidente que las condiciones sanitarias del establecimiento no se ajustaron a los requerimientos sanitarios exigibles para el procesamiento de alimentos, dando lugar a la configuración de los hechos que motivaron la presente investigación administrativa.

Al respecto, el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, estipula:

*"Artículo 576: Podrán aplicarse como medida de seguridad encaminadas a proteger la salud publica las siguientes:*

a. *Clausura temporal del establecimiento que podrá ser total o parcial;*
b. *La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios.*
c. *El decomiso de objetos y productos.*
d. *La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso y*
e. *La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos mientras se toma una decisión definitiva al respecto.*

*Parágrafo: Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar".*

En este punto es importante enfatizar por parte de este despacho que el cumplimiento de los postulados contenidos en la Resolución 2674 de 2013, no es exigencia que realiza la Secretaría de Salud, por el contrario, su exigencia se realiza debido a que corresponden a normas jurídicas de carácter general y de orden público, de lo cual ésta Secretaría debe ser garante en su cumplimiento y por ende se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

Que el investigado no presento descargos ni pruebas que evidencien la inexistencia de la conducta, como tampoco demostró la realización de acciones de mejora.

## ALEGATOS

Agotados los términos previstos para la presentación de los alegatos, el investigado no realizó pronunciamiento alguno al respecto; por esta razón se continúa el trámite del presente proceso.

## CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, en donde se establecen que la Ley regulara el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización, serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a 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.

Enfocados en el mejoramiento continuo de nuestros procedimientos y en la transparencia en los tramites y procesos, y conocedores del Decreto 208 del 10 de septiembre de 2019, mediante el cual se adopta el Manual de Procedimiento Sancionatorio Sanitario de la Secretaría de Salud Municipal, el cual fijo las pautas para adelantar el proceso y determinar primero la tipicidad de la conducta y segundo la posible responsabilidad del investigado, con el fin de exonerarlo o sancionarlo.

En el capítulo II Delegación de funciones Administrativas y de campo a los referentes de salud pública del precitado Decreto, dispone que, en el proceso de salud, el procedimiento ES3-F41-E contempla la Inspección vigilancia y control de los factores de riesgo del consumo y del ambiente. Este procedimiento inicia con la programación, por necesidad, prioridad o solicitud de la Inspección y Vigilancia a los establecimientos, hasta la definición de mecanismos de control o dependiendo del resultado de la inspección puede terminar en la toma de medida sanitaria de seguridad y remisión para la aplicación de medidas sancionatorias por el incumplimiento de los requisitos legales.

En efecto, la inspección y vigilancia sanitaria realizada por el personal técnico de la Secretaría de Salud, culmina con la imposición de la medida sanitaria de seguridad, la cual tiene un carácter eminentemente transitorio y preventivo, en aras de proteger la salud pública.

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* ".

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que la Secretaria de Salud, tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultad para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como lo establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9 de 1979: " **Articulo 594**: *La salud en un bien de interés público (…)* ***Articulo 597****; La presente y demás leyes y reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público*", con lo cual no es posible que la actividad

de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En este punto, la Secretaría de Salud, al ser una entidad del Estado, está llamado a cumplir su misión con potestad sancionadora, con conocimiento y obediencia del orden constitucional que rige en Colombia, y total respeto de la libertad que tiene cualquier persona de realizar las actividades económicas que estimen convenientes, razón por la cual si la intención del investigado era dedicarse a la preparación de productos alimenticios debió ceñirse obligatoriamente a la actividad sanitaria.

Pues bien, el ejercicio de una actividad económica determinada supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no se puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando ésta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud publica cuya protección es misión de esta entidad.

Por lo tanto, quien tiene un establecimiento de comercio como el del investigado, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Así las cosas debe entenderse que el incumplimiento a la normatividad sanitaria aplicable al caso en concreto, configura un riesgo inminente a la salud de los consumidores, por lo tanto el investigado al desplegar actividades en la preparación de alimentos, sin acatar las buenas prácticas de manufactura, puso en peligro el bien jurídico tutelado, que es la salud pública, ya que al no realizar los controles requeridos de seguridad como son las condiciones higiénico-sanitarias, técnico–locativas del establecimiento, utensilios, equipos, plan de saneamiento, personal manipulador de alimentos y saneamiento entre otras; sin duda alguna, afectan la inocuidad y calidad del producto preparado.

En ese orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que realizan la actividad de preparación de alimentos para consumo humano, eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, es por ello, que tiene como obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la salud pública **"***es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentre en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad.* **"** Gestión en el que no solo participa el Invima como ente de referencia en materia sanitaria, además de la Secretaria de Salud, sino también los titulares de los registros sanitarios y demás sujetos que participan en la cadena de producción y preparación del alimento – consumidor-beneficiario, más aún cuando se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Aludiendo el riesgo al que fue expuesta la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682 propietario del establecimiento de Comercio RESTAURANTE KIWI, éste Despacho debe insistir en que la inobservancia a las buenas prácticas de manufactura para la elaboración de los alimentos, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano, pueden derivar riesgos durante el proceso de elaboración del producto, por lo que dificulta de manera directa los

fines de la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, al obstaculizar la trazabilidad y el margen de cuidado sobre los productos que la autoridad ampara, no pudiendo garantizar la ejecución eficiente de las acciones de inspección vigilancia y control ni el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 19 de abril de 2022 y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una vulneración a la normatividad sanitaria que se relaciona a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES:** Tal y como consignado en los numerales 1.1, 1.2, 1.3, 1.4; del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 1.1 Localización y diseño:** Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas y/o roedores.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 1.1, 2.1, Artículo 32 numerales 7, Artículo 33 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales indican:

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

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

7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

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

8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

**Numeral 1.2. Condiciones de pisos y paredes:** Se observan paredes con desprendimiento de pintura y con deficiencia en operaciones de limpieza y desinfección.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el numeral 2 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales indican:

"ARTÍCULO 7 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN: "Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción.

2. PAREDES: En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de procesos 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".

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

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados."

**Numeral 1.3. Techos, iluminación y ventilación:** Se observa desprendimiento de pintura en techo.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 7 Numeral 3, lo establecido en el Artículo 33 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales establecen:

Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. "Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción: (...)

3. TECHOS

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

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

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

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES 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 Instalaciones sanitarias:** No se avisos alusivos al lavado y desinfección de manos de manipuladores de alimentos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.2, 6.3, 6.4 de la Resolución 2674 de 2013, las cuales indican:

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:

6.2 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.

**CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 2.1. Condiciones de equipos y utensilios:** Se observa mesa en área de procesos con corrosión.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el artículo 8; Articulo 9 numerales 1, 8, Artículo 34 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales establecen lo siguiente:

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCIÓN 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".
8. 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. 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. Superficies de contacto con el alimento.** Las superficies y equipos que entran en contacto directo con el alimento, como equipos se observan con alto grado de corrosión.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 8; Artículo 9 Numerales 1; Artículo 34, de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de protección social, lo cual reza:

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. "Los equipos y utensilios (...). 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.

ARTÍCULO 34 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: Equipos y Utensilios (...).

**CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2, 3.3 y 3.4, contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2024, según se expresa a continuación:

**Numeral 3.2 Reconocimiento médico:** Los manipuladores no cuentan con reconocimiento médico urgente.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 11 numeral 1, 2, 3, 4 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reza:

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 3.3. Practicas higiénicas:** Los manipuladores no cuentan con protección necesaria para las actividades

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Articulo 14 Numerales 1, 2, 4, 9, 10; Artículo 36, Artículo 35 numeral 5 y 7 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de protección social, que indican:

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.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

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

10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

ARTÍCULO 36 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. RESPONSABILIDAD. "El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución. (...)".

**Numeral 3.4 Educación y capacitación:** El establecimiento no cuenta con plan de capacitación continuo.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en los cuales se indica:

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 CUARTO: 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 establecimiento de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 4.3. Manejo de temperaturas.** No se llevan registros de control de temperaturas.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales indican:

ARTÍCULO 425 DE LA LEY 9 DE 1979. "Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su re congelación ni su refrigeración".

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. (...). 3. "Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C. 3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F)".

**Numeral 4.4. Condiciones de almacenamiento.** Las materias primas no son almacenadas de forma segura para garantizar su protección "frutas".

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 16 numerales 5 y 6. Artículo 33 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013

ARTICULO 16 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:

4. Las materias primas conservada por congelación que requieren ser descongeladas previo el uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas.
5. Las materias primas e insumas que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración".

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:

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas".

**CARGO QUINTO: Saneamiento.** Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1. 5.2, 5.3, 5.4 y 5.5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 19 de abril de 2022, según se expresa a continuación:

**Numeral 5.1 Suministro de agua potable:** No se evidencian soportes que garanticen la limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 3.5.3, Artículo 26 numeral 4, Artículo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social, que reza:

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

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

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.

ARTÍCULO 26 NUMERAL 4 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013: 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.

ARTICULO 32 NUMERAL 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013: "Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable".

**Numeral 5.2 Residuos líquidos:** El establecimiento no cuenta con sistema de desagüe que permita la evacuación rápida de los residuos líquidos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 4, Artículo 32 numeral 5 y 10 de la Resolución 2674 de 2013, en los cuales se indica:

ARTÍCULO 6 NUMERAL 4 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:

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

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

5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

**Numeral 5.3. Residuos sólidos.** Los residuos sólidos no son retirados de manera oportuna generando la presencia de vectores.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 6 numerales 5.1, 5.2 y 5.3 y Articulo 33 numerales 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de 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:

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. CONDICIONES 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 5.4 Control integral de plagas:** se evidencia presencia de cucarachas en el establecimiento.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013, lo cual indica:

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. 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:

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.

**Numeral 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Las operaciones de limpieza y desinfección son deficientes. Los productos de aseo no son almacenados en sitio seguro.

Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 6 numeral 6.5 y, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de 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. 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 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe (...).

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 Soportes documentales de saneamiento:** El establecimiento no cuenta con plan de saneamiento, tampoco se llevan registros que soporten el cumplimiento del mismo.

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

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. (...)
2. Desechos sólidos. (...).
3. Control de plagas. (...).
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. (...).

En cuanto al procedimiento administrativo aplicado al presente proceso sancionatorio, la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), establece:

> *ARTÍCULO 47 DE LA LEY 1437 DE 2011. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*
>
> *Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*
>
> *Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.*
>
> *Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*
>
> *ARTÍCULO 48. PERIODO PROBATORIO: Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deben practicar en el exterior el termino probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.*
>
> *Vencido el periodo probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.*
> *ARTÍCULO 49: CONTENIDO DE LA DECISIÓN: El funcionario competente proferirá al acto administrativo dentro de los treinta días siguientes a la presentación de los alegatos.*
> *El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener.*
>
> 1. *La individualización de la persona natural o jurídica a sancionar.*
> 2. *El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción*
> 3. *Las normas infringidas por los hechos probados*
> 4. *La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación (...)".*

En cuanto a la responsabilidad del investigado, por el incumplimiento de la normatividad en materia sanitaria, el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 modificada por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 establece que podrán imponerse 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.*

Una vez evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del investigado y antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 50 de la ley 1437 de 2011.

> *ARTICULO 50 DE LA LEY 1437 DE 2011. GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES: Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resulte aplicables.*
>
> 1. *Daño o peligro generado a los intereses jurídico tutelados*
> 2. *Beneficio económico obtenido por el infractor para si o a favor de un tercero*
> 3. *Reincidencia en la comisión de la infracción.*
> 4. *Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
> 5. *Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la información u ocultar sus efectos.*
> 6. *Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se haya aplicado las normas legales pertinentes.*
> 7. *Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.*
> 8. *Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.*

Ahora bien, es pertinente traer a colación lo indicado en Sentencia de fecha 9 de diciembre de 2013, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Cuarta, respecto a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual indica:

*"De otra parte, la facultad de graduar la sanción es discrecional, para lo cual se precisa que los hechos imputados se encuentren previamente calificados como faltas en la normativa aplicable y que el hecho con base en el cual se aplica la sanción esté plenamente probado".*

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

1. *Daño o peligro a los intereses jurídicos tutelados.* Según la documentación aportada al expediente, no se evidencia prueba que determine que causó un daño, pero si un riesgo inminente o peligro teniendo como antecedente que durante la visita de inspección de fecha 19 de abril de 2022, en las instalaciones del establecimiento de Comercio RESTAURANTE KIWI, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS, criterio que se tiene en cuenta para la imposición de la sanción.

2. *Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.* Dentro de las diligencias no se observa que el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682 propietario del establecimiento de Comercio RESTAURANTE KIWI, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

3. *Reincidencia en la comisión de la infracción.* En cuanto a este numeral, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios de la Secretaría de Salud, no se encuentran antecedentes que evidencien que el investigado ha sido objeto de sanción, así las cosas, en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

4. *Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.* Respecto a este criterio, no se observa prueba al respecto dentro del plenario, por lo tanto, el criterio no es aplicable.

5. *Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.* En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia la existencia de prueba o indicio que conlleve a concluir que el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682 propietario del establecimiento de Comercio RESTAURANTE KIWI, haya utilizado medios fraudulentos para ocultar la infracción o sus efectos, por lo tanto, no se aplica como agravante.

6. *Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.* Respecto a este criterio es pertinente manifestar de que en el expediente no se evidencia documento alguno que indique que el investigado procuró enmendar las deficiencias e incumplimientos que fueron evidenciadas en la visita del 19 de abril de 2022. Por lo tanto, no aplica como atenuante.

7. *Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.* Para el caso, no se evidencia dentro del plenario, prueba que determine o demuestre este tipo de conducta por parte del investigado, por lo tanto, este criterio no es aplicable para agravar la sanción.

8. *Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.* Dentro del libelo de la investigación, no se evidencia documento alguno que demuestre reconocimiento o aceptación de la infracción por parte del investigado, por lo que no aplica el atenuante.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

## CALIFICACIÓN DE LA FALTA

Teniendo en cuenta la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, infringió las

disposiciones sanitarias de alimentos, estipuladas en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 683 de 2012, tal y como se indica a continuación:

**CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES:**

Numeral 1.1. No Cumple. Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas y/o roedores. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 1.1, 2.1, Artículo 32 numerales 7, Artículo 33 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013

Numeral 1.2. No Cumple: Se observan paredes con desprendimiento de pintura y con deficiencia en operaciones de limpieza y desinfección. Incumpliendo lo establecido en el numeral 2 del artículo 7 y numeral 3 del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.3. No Cumple: Se observa desprendimiento de pintura en techo. Incumpliendo lo previsto en Artículo 7 Numeral 3, lo establecido en el Artículo 33 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.4. No Cumple: No se avisos alusivos al lavado y desinfección de manos de manipuladores de alimentos. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 6 numeral 6.2, 6.3, 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

**CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:**

Numeral 2.1. No cumple: Se observa mesa en área de procesos con corrosión. Incumpliendo lo previsto en el artículo 8; Articulo 9 numerales 1, 8 y Artículo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 2.2. No cumple. Las superficies y equipos que entran en contacto directo con el alimento, como equipos se observan con alto grado de corrosión. Incumpliendo lo previsto en el Articulo 8, Artículo 9 Numeral 1 y Articulo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

**CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

Numeral 3.2. No cumple: Los manipuladores no cuentan con reconocimiento médico urgente. Incumpliendo lo previsto en el Articulo 11 numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.3. No Cumple. Los manipuladores no cuentan con protección necesaria para las actividades. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 14 Numeral 1, 2, 4, 9 y 10, Articulo 36, Articulo 35 numeral 5 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.4 No cumple: El establecimiento no cuenta con plan de capacitación continuo. Incumpliendo lo establecido en los Artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

**CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS:**

Numeral 4.3. No Cumple: No se llevan registros de control de temperaturas. Incumpliendo lo previsto en el Articulo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.4. No Cumple: Las materias primas no son almacenadas de forma segura para garantizar su protección "frutas". Incumpliendo lo previsto en el Artículo 16 Numerales 5 y 6, Artículo 33 Numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.

**CARGO QUINTO: SANEAMIENTO:**

Numeral 5.1. No cumple: No se evidencian soportes que garanticen la limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 6 numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 3.5.3, Artículo 26 numeral 4, Artículo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.2. No Cumple. El establecimiento no cuenta con sistema de desagüe que permita la evacuación rápida de los residuos líquidos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 4, Artículo 32 numeral 5 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.3. No Cumple. Los residuos sólidos no son retirados de manera oportuna generando la presencia de vectores. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numerales 5.1, 5.2 y 5.3 y Articulo 33 numerales 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.4 No cumple: se evidencia presencia de cucarachas en el establecimiento. Incumpliendo lo establecido en el artículo 26 numeral 3, de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado es pertinente indicar que el señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, contravino lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 al incumplir con las exigencias de condiciones higiénico sanitarias e inobservancia de las buenas prácticas de manufactura durante la preparación, todo ello debidamente consignado en el acta de control sanitario de fecha 19 de abril de 2022 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de suspensión temporal total de trabajos y/o servicios, lo cual obra como material probatorio que permitieron a la Secretaria de Salud tener conocimiento de hechos constitutivos de trasgresión a la normatividad sanitaria y que con su actuar se puso en riesgo a los consumidores.

En consecuencia y, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación al principio de razonabilidad según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en TREINTA (30) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** Imponer al señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de TREINTA (30) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON CUATROCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($1.423.500).

PARAGRAFO 1. Advertir al señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, que deberá cancelar la multa aquí impuesta en la CUENTA DE AHORROS No. 981-392525 del BANCO BBVA, denominada OTROS GASTOS EN SALUD Y FUNCIONAMIENTO – MUNICIPIO DE YOPAL, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente Resolución.

PARAGRAFO 2. Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería de la Alcaldía de Yopal, Piso 1 con su respectivo acto administrativo, así mismo deberá allegar el comprobante de pago al correo electrónico

gesalud@yopal-casanare.gov.co con asunto "pago sanción proceso 2024-013". El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

**ARTICULO SEGUNDO:** Notificar el contenido de la presente decisión al señor DIEGO FELIPE GUTIERREZ, identificado con C.C. No. 1.118.534.682, propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE KIWI, ubicado en la Carrera 29 No. 17A - 14, Yopal – Casanare, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Para el presente caso, se procederá a notificar de conformidad con a lo previsto en el inciso segundo del artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO TERCERO:** Contra la presente providencia procede el recurso de reposición ante el Secretario de Salud Municipal, el cual debe presentarse personalmente y por escrito dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación y con plena observancia de los requisitos que establezcan los articulo 74 y ss del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

**ARTÍCULO TERCERO**: La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE**

Dada en Yopal Casanare a los nueve (09) días del mes de abril de 2025

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

Elaboró: Maria Eugenia González G.
Cargo: Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Cargo: Directora de Salud Publica