300.20.10

RESOLUCIÓN No. 010 DE 2025

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-016".

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. 2024-016, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 y 2 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 02 de junio de 2022, al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, 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 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 2 de junio de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DECOMISO, efectuada al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento asadero de pollos, preparación de alimentos y venta de bebidas ubicado en Calle 8 No. 21 – 02, que cuenta con infraestructura de dos pisos 96 mts2".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Mediante acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentación número 17583 se evidencia: que el establecimiento presenta espacios libres entre paredes y ductos de ventilación que pueden permitir el ingreso de plagas, los pisos del área de preparación presentan grietas y defectos que dificultan la limpieza, desinfección, deficiencia en mantenimiento y operaciones de limpieza, desinfección de los ventiladores, no se cuenta con Vestier para la dotación de los empleados, no cuentan con implementos para el secado de manos, en el área de preparación no cuentan con avisos alusivos al lavado de manos, los equipos como brosteador, bandejas, neveras presentan corrosión, deterioro en empaques, en área de preparación se evidencian utensilios en material no sanitario, los manipuladores de alimentos no cuentan con valoración médica que conste su aptitud para manipular alimentos, cuatro manipuladores de alimentos no portan indumentaria en área de preparación como: gorros, tapabocas, guantes, dos de ellos portan accesorios, los siete

manipuladores de alimentos no cuentan con capacitación en buenas prácticas en manufactura, las materias primas no son almacenadas en sitios adecuados para evitar su contaminación, no se toman medidas para evitar contaminación cruzada, se almacena producto crudo con cocido sin protección, no se cuenta con instrumentos para la toma de temperatura, no se realiza un adecuado almacenamiento de productos, generando proliferación de microorganismos y contaminación de loa alimentos, se evidencia que el establecimiento no cuenta con registros de calidad de agua potable, no se cuenta con lugar de almacenamiento de residuos, hay presencia de plagas en el área de preparación, "cucaracha". Se observa la deficiencia de limpieza, desinfección de todas las áreas, no se cuenta con plan de saneamiento y sus respectivos registros".

A folio 5 se encuentra acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 02 de junio de 2022, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, como consecuencia de la medida de seguridad impuesta.

A folio 6 se encuentra formato de decomiso y registro de cadena de custodia de fecha 02 de junio de 2022.

A folio 7 se encuentra evidencia fotográfica de la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento de comercio denominado KOKORIPOLLO DE LA 8.

A folio 8 y 9 se encuentra el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, de fecha 08 de junio de 2022, al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, 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.

A folio 10 se halla el Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 8 de junio de 2022, aplicada al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-019-2024 de fecha 4 de septiembre de 2024 inició proceso sancionatorio en contra de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 13 al 28.

Mediante oficio de fecha 17 de septiembre de 2024 con radicado 2024246121, se envió citación a la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-019-2024 expedido el 4 de septiembre de 2024.

Que el oficio de citación fue enviado a través de correspondencia certificada, mediante Guía RA495474764CO de la empresa Servicios postales nacionales - 472, la cual fue entregada el día 24 de septiembre de 2024, en la dirección registrada en el expediente.

Que transcurrido el término legal establecido para que la presunta infractora se hiciera presente, sin darse tal situación, se procedió a enviar notificación por aviso, dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, que indica: *"Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, acompañado de copia íntegra del acto administrativo".*

De conformidad con lo indicado anteriormente, la notificación por aviso se remitió a través de la empresa de servicios postales nacionales mediante guía RA510629899CO, entregada el día 2 de enero de 2025, por lo tanto se considera que el Auto No. SS-019-2024 de fecha 4 de septiembre de 2024 quedó debidamente notificado el 03 de enero de 2025.

Atendiendo los lineamientos establecidos en 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 2024-016, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara 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 21 de abril de 2025 se expidió el Auto de Pruebas No. SS-012-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-016 adelantado en contra de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8. (Folios 36 al 39).

Que la comunicación del auto de pruebas tiene radicado 2025221951, la cual fue entregada el día siete (07) de mayo de 2025.

Transcurrido el término legal establecido, el señor ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717 no presento alegatos de conclusión.

DESCARGOS

Transcurrido el término legal establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, en la cual se indica que el investigado cuenta con QUINCE (15) días hábiles para la presentación de descargos y pruebas, dentro del expediente no se evidencia que el investigado haya presentado documento alguno de descargos o pruebas, como tampoco solicitud de practica pruebas, por lo tanto se considera que el presunto infractor guardó silencio.

PRUEBAS

1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 02 de junio de 2022.
2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 02 de junio de 2022.
3. Acta de imposición de sellos a establecimientos de fecha 02 de junio de 2022.
4. Formato de decomiso y registro de cadena de custodia.
5. Registro fotográfico.
6. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
7. Acta de levantamiento de 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. 2024-016.

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. 2024-016, 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 KOKORIPOLLO DE LA 8, anexando en el mismo los documentos que soportan las acciones de inspección y vigilancia.

Inicialmente se encuentra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 02 de junio de 2022, en la cual se

evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio denominado KOKORIPOLLO DE LA 8 de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, 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 1 y 2 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 02 de junio de 2022, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DECOMISO, efectuada al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717 el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento asadero de pollos, preparación de alimentos y venta de bebidas ubicado calle 8 No.2 – 02, que cuenta con infraestructura de dos pisos 90mts2".

SITUACION ENCONTRADA:

"Mediante acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentación número 17583 se evidencia: que el establecimiento presenta espacios libres entre paredes y ductos de ventilación que pueden permitir el ingreso de plagas, los pisos del área de preparación presentan grietas y defectos que dificultan la limpieza, desinfección, deficiencia en mantenimiento y operaciones de limpieza, desinfección de los ventiladores, no se cuenta con Vestier para la dotación de los empleados, no cuentan con implementos para el secado de manos, en el área de preparación no cuentan con avisos alusivos al lavado de manos, los equipos como brosteador, bandejas, neveras presentan corrosión, deterioro en empaques, en área de preparación se evidencian utensilios en material no sanitario, los manipuladores de alimentos no cuentan con valoración médica que conste su aptitud para manipular alimentos, cuatro manipuladores de alimentos no portan indumentaria en área de preparación como: gorros, tapabocas, guantes, dos de ellos portan accesorios, los siete manipuladores de alimentos no cuentan con capacitación en buenas prácticas en manufactura, las materias primas no son almacenadas en sitios adecuados para evitar su contaminación, no se toman medidas para evitar contaminación cruzada, se almacena producto crudo con cocido sin protección, no se cuenta con instrumentos para la toma de temperatura, no se realiza un adecuado almacenamiento de productos, generando proliferación de microorganismos y contaminación de loa alimentos, se evidencia que el establecimiento no cuenta con registros de calidad de agua potable, no se cuenta con lugar de almacenamiento de residuos, hay presencia de plagas en el área de preparación,

"cucaracha". Se observa la deficiencia de limpieza, desinfección de todas las áreas, no se cuenta con plan de saneamiento y sus respectivos registros".

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DECOMISO, efectuada al establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, de propiedad de la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, 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 las normas sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar a las leyes vigentes correspondientes a temas sanitarios.

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 son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta 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, no aportó pruebas ni solicitó practica de las mismas 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, que posteriormente estará disponible para consumo.

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 la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717 propietaria del establecimiento de Comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 tanto, poner en riesgo la salud de quienes consumen dichos alimentos y es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 18 de mayo 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 y 1.4 del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 02 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 1.1. Localización y diseño: Se evidencia que el establecimiento presenta espacios libres entre paredes y ductos de ventilación que permiten el ingreso de plagas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 Numeral 2.1, artículo 32 numeral 7 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:

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.

Numeral 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidenció pisos en el área de preparación con grietas y defectos que dificultan la limpieza y desinfección.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 7 numeral 1.1, Articulo 33 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES ESPECIFICAS 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.

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCION 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:

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

Numeral 1.3. Techos, iluminación y ventilación: Se evidencia deficiencia en mantenimiento y operaciones de limpieza, desinfección de los ventiladores.

Infringiendo presuntamente lo establecido en Articulo 7 numeral 8.1 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES ESPECIFICAS 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:
8.1 Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

Numeral 1.4. Instalaciones sanitarias: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con vestier, para la dotación de los empleados, no se cuenta con implementos para el secado de manos, en el área de preparación no se cuenta con avisos alusivos al lavado de manos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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.

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 establecimiento de preparación de alimentos de fecha 02 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencia que los equipos como neveras, brosteador, bandejas, presentan corrosión, deterioro de empaques de neveras.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 8, Articulo 9 numerales 1 y 9, Articulo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

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. Superficies de Contacto con el alimento: Se evidencia en el área de preparación utensilios en material no sanitario "madera".

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 numeral 2, 3, 4, 7 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

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 02 de junio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2. Reconocimiento médico: Se evidencia siete manipuladores de alimentos que no cuentan con valoración médica que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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 3.3 Prácticas higiénicas. Se evidencio cuatro manipuladores de alimento no portan indumentaria en área de preparación como cofias, tapabocas, guantes, dos de ellos utilizan accesorios como aretes, cadenas, manillas, los manipuladores de alimentos ingresan al establecimiento con vestimenta de trabajo, manifiesta el propietario. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

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.*
3. *El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.*
5. *Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.*
6. *Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo*

medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

8. *No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.*
9. *Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*

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.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Numeral 3.4 Educación y capacitación: Se evidencia siete manipuladores de alimentos no cuentan con capacitación continua en buenas prácticas de manufactura higiénica en alimentos.

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 CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en los numerales 4.1, 4.2, 4.3 y 4.4, contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 02 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 Control de materias primas e insumos: Se evidencio en área de preparación que las materias primas no son almacenadas en sitios adecuados que evite su contaminación.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 16 numerales 1 y 6, Artículo 35 Numerales 1 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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.*

6. *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 35 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. *El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.*

Numeral 4.2 Prevención de la contaminación cruzada: Se evidencia que no se toman medidas para evitar la contaminación. Se almacenan producto crudo con cocido sin ninguna protección, materias primas de diferentes especies en empaques reutilizados. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 16 numeral 7, artículo 35 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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.

ARTÍCULO 35 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Numeral 4.3 Manejo de Temperaturas: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con instrumentos para medición de temperaturas de los alimentos, congelados, refrigeración, cocidos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

Numeral 4.4 Condiciones de almacenamiento: Se evidencio que el establecimiento no realiza un adecuado almacenamiento de productos crudos y/o cocido generando la proliferación de microorganismos y contaminación de los alimentos.

Infringiendo presuntamente lo establecido artículo 16 numerales 5 y 6, Articulo 33 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

6. 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. 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 02 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 Suministro y calidad del agua potable: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con registros de calidad del agua potable almacenada.

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, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674. (...). 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.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

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

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:

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.

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:

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

Numeral 5.3 Residuos sólidos: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con un lugar de almacenamiento temporal de los residuos, de manera que no represente riesgo de contaminación a los alimentos, canecas sin tapa, falta limpieza, desinfección.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 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:

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con 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 RESOLUCION 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 5.4 Control integral de plagas: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con plan integral de plagas, presencia de plagas en área de preparación de alimentos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; 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: Se evidencia deficiencia en limpieza y desinfección en todas las áreas del establecimiento.

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.

Numeral 5.6 Soportes documentales de saneamiento: Se observa que el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento y sus respectivos registros.

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

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 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:

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 02 de junio de 2022, en las instalaciones del establecimiento de Comercio KOKRIPOLLO DE LA 8, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DECOMISO, 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 la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717propietaria del establecimiento de Comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, 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 la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717 propietaria del establecimiento de Comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, 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 02 de junio 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 la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, 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 la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, 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 evidencia que el establecimiento presenta espacios libres entre paredes y ductos de ventilación que permiten el ingreso de plagas. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 Numeral 2.1, artículo 32 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.2. No Cumple: Se evidenció pisos en el área de preparación con grietas y defectos que dificultan la limpieza y desinfección. Incumpliendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1.1, Articulo 33 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.3. No Cumple: Se evidencia deficiencia en mantenimiento y operaciones de limpieza, desinfección de los ventiladores. Incumpliendo lo establecido en Articulo 7 numeral 8.1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.4. No Cumple: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con vestier, para la dotación de los empleados, no se cuenta con implementos para el secado de manos, en el área de preparación no se cuenta con avisos alusivos al lavado de manos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 2.1. No cumple: Se evidencia que los equipos como neveras, brosteador, bandejas, presentan corrosión, deterioro de empaques de neveras. Incumpliendo lo establecido en el artículo 8, Articulo 9 numerales 1 y 9, Articulo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 2.2. No cumple. Se evidencia en el área de preparación utensilios en material no sanitario "madera". Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 numeral 2, 3, 4, 7 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.2. No cumple: Se evidencia siete manipuladores de alimentos que no cuentan con valoración médica que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 11 numerales 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.3. No Cumple. Se evidencio cuatro manipuladores de alimento no portan indumentaria en área de preparación como cofias, tapabocas, guantes, dos de ellos utilizan accesorios como aretes, cadenas, manillas, los manipuladores de alimentos ingresan al establecimiento con vestimenta de trabajo, manifiesta el propietario. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.4 No cumple: Se evidencia siete manipuladores de alimentos no cuentan con capacitación continua en buenas prácticas de manufactura higiénica en alimentos. Incumpliendo lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS:

Numeral 4.1. No Cumple: Se evidencio en área de preparación que las materias primas no son almacenadas en sitios adecuados que evite su contaminación. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 16 numerales 1 y 6, Artículo 35 Numerales 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.2 No Cumple: Se evidencia que no se toman medidas para evitar la contaminación. Se almacenan producto crudo con cocido sin ninguna protección, materias primas de diferentes especies en empaques reutilizados. Incumpliendo lo establecido en el artículo 16 numeral 7, artículo 35 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013

Numeral 4.3. No Cumple: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con instrumentos para medición de temperaturas de los alimentos, congelados, refrigeración, cocidos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.4. No Cumple: Se evidencio que el establecimiento no realiza un adecuado almacenamiento de productos crudos y/o cocido generando la proliferación de microorganismos y contaminación de los alimentos. Incumpliendo lo establecido artículo 16 numerales 5 y 6, Articulo 33 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO:

Numeral 5.1. No cumple: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con registros de calidad del agua potable almacenada. Incumpliendo 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, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.3. No Cumple. Se evidencia que el establecimiento no cuenta con un lugar de almacenamiento temporal de los residuos, de manera que no represente riesgo de contaminación a los alimentos, canecas sin tapa, falta limpieza, desinfección. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.5. No Cumple. Se evidencia que el establecimiento no cuenta con plan integral de plagas, presencia de plagas en área de preparación de alimentos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013

Numeral 5.5. No Cumple. Se evidencia deficiencia en limpieza y desinfección en todas las áreas del establecimiento. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.6 No cumple: Se observa que el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento y sus respectivos registros. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado es pertinente indicar que la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, contravino lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 al no dar pleno cumplimiento a las exigencias de las condiciones higiénico sanitarias, de igual forma la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura durante la preparación, todo ello debidamente consignado en el acta de control sanitario de fecha 02 de junio de 2022 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de suspensión temporal total del establecimiento y decomiso, 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 a la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, 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 a la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, 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 2024-017". 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 a la señora ANA RUBIELA HERNANDEZ DE CAMACHO, identificada con C.C. No. 23.854.717, propietaria del establecimiento de comercio KOKORIPOLLO DE LA 8, ubicado en la Calle 8 No. 21 - 02, 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 veintisiete (27) días del mes de mayo 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

300.20.10

RESOLUCIÓN No. 011 DE 2025

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-015".

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. 2024-015, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 el formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas de fecha 11 de junio de 2022.

Obra a folio 2 y 3 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 11 de junio de 2022, al establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, 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 11 de junio de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos y bebidas ubicado en la calle 14 No. 17 – 70, preparación de arepas rellenas, cuentan con aprox. 90 mts cuadrados de área de preparación y venta".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"El establecimiento es utilizado como almacenamiento y/o bodega de muebles y objetos ajenos a la actividad, se observan paredes con desprendimiento de pintura y humedad en áreas de preparación, se observan puertas en material no sanitario "madera", no se cuenta con elementos para secado de manos, no cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, se observan equipos con corrosión, nevera con falta de mantenimiento, los manipuladores no cuentan con reconocimiento médico urgente, 3 de los 4 manipuladores no usan la dotación adecuada, una manipuladora usa accesorios y no cuentan con protección para el cabello, el establecimiento no cuenta

con plan de capacitación continuo en BPM, el establecimiento no cuenta con soportes que garanticen el origen de las materias primas. El establecimiento no cuenta con registros de temperatura que garanticen el manejo y conservación de materias primas, se observa que las materias primas no son almacenadas en sitios seguros, el establecimiento no cuenta con soportes de lavado y desinfección de tanques, no se llevan registros que garanticen la calidad del agua, el establecimiento no cuenta con sitio adecuado para el almacenamiento temporal de residuos, los recipientes no cuentan con tapa y están cerca al área de procesos, se observa que no se realiza operaciones de limpieza y desinfección permanente, tampoco cuenta con registros, el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento".

A folio 6 se encuentra acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 11 de junio de 2022, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, como consecuencia de la medida de seguridad impuesta.

A folio 7 se evidencia solicitud de visita para concepto sanitario, radicado el día 15 de junio de 2022.

A folio 8 y 9 se encuentra el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, de fecha 16 de junio de 2022, al establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, 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.

A folio 10 se halla el Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 16 de junio de 2022, aplicada al establecimiento de comercio AREPAISA PUES.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-015-2024 de fecha 11 de julio de 2024 inició proceso sancionatorio en contra de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 14 al 28.

Mediante oficio de fecha 19 de septiembre de 2024 con radicado 2024247654, se envió citación a la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-015-2024 expedido el 11 de julio de 2024.

Que el oficio de citación fue enviado a través de correspondencia certificada, mediante Guía RA495474781CO de la empresa Servicios postales nacionales - 472, la cual fue entregada el día 24 de septiembre de 2024, en la dirección registrada en el expediente.

Que el día veinticuatro (24) de septiembre de 2024, la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, se hizo presente en la Secretaria de Salud Municipal, a fin de notificarse personalmente del Auto No. SS-015-2024 de fecha 11 de julio de 2024, así las cosas, se le indico a la investigada que contaba con 15 días hábiles para la presentación de descargos, aporte de pruebas y/o solicitud de las mismas.

Que transcurrido el término legal establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, la investigada no presento documento alguno de descargos, como tampoco allego pruebas ni las solicitó, por lo que este Despacho considera que la presunta infractora guardó silencio frente a los cargos formulados en su contra.

Siguiendo con el procedimiento administrativo, el día 27 de noviembre de 2024 se expidió el Auto de Pruebas No. SS-038-2024 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-015 adelantado en contra de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES. (Folios 32 al 35).

Que la comunicación del auto de pruebas tiene radicado 2025221950, la cual fue entregada el día siete (07) de mayo de 2025.

Transcurrido el término legal establecido, el señor FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675 no presento alegatos de conclusión.

DESCARGOS

Transcurrido el término legal establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, en la cual se indica que el investigado cuenta con QUINCE (15) días hábiles para la presentación de descargos y pruebas, dentro del expediente no se evidencia que el investigado haya presentado documento alguno de descargos o pruebas, como tampoco solicitud de practica pruebas, por lo tanto se considera que el presunto infractor guardó silencio.

PRUEBAS

1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 11 de junio de 2022.
2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 11 de junio de 2022.
3. Acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 11 de junio de 2022.
4. Oficio de solicitud de visita de fecha 15 de junio de 2022.
5. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 16 de junio de 2022.
6. Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha de 16 de junio de 2022.

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. 2024-015.

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. 2024-015, 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 AREPAISA PUES, anexando en el mismo los documentos que soportan las acciones de inspección y vigilancia.

Inicialmente se encuentra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 11 de junio de 2022, en la cual se evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio denominado AREPAISA PUES de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, 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 la investigada, como responsable en la preparación de los alimentos destinados 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 11 de junio de 2022, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio AREPAISA PUES, de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675 el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos y bebidas ubicado en la calle 14 No. 17 – 70 preparación de arepas rellenas, cuenta con aprox 90 mts cuadrados de área de preparación y venta".

SITUACION ENCONTRADA:

"El establecimiento es utilizado como almacenamiento y/o bodega de muebles y objetos ajenos a la actividad, se observan paredes con desprendimiento de pintura y humedad en áreas de preparación, se observan puertas en material no sanitario "madera", no se cuenta con elementos para secado de manos, no cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, se observan equipos con corrosión, nevera con falta de mantenimiento, los manipuladores no cuentan con reconocimiento médico urgente, 3 de los 4 manipuladores no usan la dotación adecuada, una manipuladora usa accesorios y no cuentan con protección para el cabello, el establecimiento no cuenta con plan de capacitación continuo en BPM, el establecimiento no cuenta con soportes que garanticen el origen de las materias primas. El establecimiento no cuenta con registros de temperatura que garanticen el manejo y conservación de materias primas, se observa que las materias primas no son almacenadas en sitios seguros, el establecimiento no cuenta con soportes de lavado y desinfección de tanques, no se llevan registros que garanticen la calidad del agua, el establecimiento no cuenta con sitio adecuado para el almacenamiento temporal de residuos, los recipientes no cuentan con tapa y están cerca al área de procesos, se observa que no se realiza operaciones de limpieza y desinfección permanente, tampoco cuenta con registros, el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento".

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio AREPAISA PUES, de propiedad de la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, 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 las normas sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar a las leyes vigentes correspondientes a temas sanitarios.

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 son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta 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, no aportó pruebas ni solicitó practica de las mismas 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, que posteriormente estará disponible para consumo.

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 la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675 propietaria del establecimiento de Comercio AREPAISA PUES, 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 tanto, poner en riesgo la salud de quienes consumen dichos alimentos y es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 18 de mayo 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 y 1.4 del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 11 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 1.1. Localización y diseño: El establecimiento es utilizado como almacenamiento y/o bodega de muebles y objetos ajenos a la actividad.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 32 numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013:

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:

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

2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.

4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

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

Numeral 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se observan paredes con desprendimiento de pintura y humedad en áreas de preparación de los alimentos.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 7 numeral 1.2, Articulo 33 numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; (...).

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCION 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:

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

2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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

Numeral 1.3. Techos, iluminación y ventilación: Se observan puertas en material no sanitario (madera).

Infringiendo presuntamente lo establecido en Articulo 7 numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

Numeral 1.4. Instalaciones sanitarias: El establecimiento no cuenta con elementos para secado de manos ni avisos alusivos a las buenas prácticas para lavado de mano en instalaciones sanitarias.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 6.2, 6.3, 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

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 11 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. Condiciones de equipos y utensilios: Se observa que los equipos como molino, mesón, presentan corrosión en la parte inferior, las parrillas de nevera ubicada en el área de ventas presentan oxido, nevecon ubicado en el área de preparación presenta falta de mantenimiento de difusores.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 8, Articulo 9 numerales 1 y 9, Articulo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

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 11 de junio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2. Reconocimiento médico: El establecimiento no presenta certificaciones o reconocimientos médicos de ninguno de los 4 manipuladores de alimentos.

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 3.3 Prácticas higiénicas. Se observa que 3 de los 4 manipuladores no usan dotación adecuada, 1 manipuladora hace uso de accesorios y no cuenta con protección en el cabello.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

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

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.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Numeral 3.4 Educación y capacitación: El establecimiento no presenta plan de capacitación continuo y permanente que garantice las buenas prácticas de manufactura.

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 CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en los numerales 4.1, 4.3 y 4.4, contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 11 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 Control de materias primas e insumos: El establecimiento no cuenta con soportes que garanticen el origen de las materias primas.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 16 numerales 1, 3 y 4, Artículo 35 Numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

ARTÍCULO 35 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

Numeral 4.3 Manejo de Temperaturas: El establecimiento no cuenta con registros de temperaturas que garanticen el manejo y conservación de materias primas. No cuenta con instrumento para medir las temperaturas.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

Numeral 4.4 Condiciones de almacenamiento: Se observa que las materias primas no son almacenadas en sitios seguros.

Infringiendo presuntamente lo establecido artículo 16 numerales 5 y 6, Articulo 33 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

6. 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. 5.3, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 11 de junio de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 Suministro y calidad del agua potable: Suministro y calidad del agua potable: El establecimiento no cuenta con soportes de lavado de tanques ni llevan registros que garanticen la calidad del 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, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674. (...). 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.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

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

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:

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.

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:

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

Numeral 5.3 Residuos sólidos: El establecimiento no cuenta con un sitio adecuado para almacenamiento temporal de los residuos, los recipientes no cuentan con tapa y se encuentran cercanos al área de preparación.

Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 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:

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con 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 RESOLUCION 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 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se observa que no se realiza operaciones de limpieza y desinfección permanente ni cuentan con los registros de los mismos.

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.

Numeral 5.6 Soportes documentales de saneamiento: El establecimiento no cuenta con un plan de saneamiento ni registros de ninguna operación.

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

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 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:

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 11 de junio de 2022, en las instalaciones del establecimiento de Comercio AREPAISA PUES, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, 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 la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675 propietaria del establecimiento de Comercio AREPAISA PUES, 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 la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675 propietaria del establecimiento de Comercio AREPAISA PUES, 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 11 de junio 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 la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, 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 la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, 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: El establecimiento es utilizado como almacenamiento y/o bodega de muebles y objetos ajenos a la actividad. Incumpliendo lo establecido en el artículo 32 numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.2. No Cumple: Se observan paredes con desprendimiento de pintura y humedad en áreas de preparación de los alimentos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1.2, Articulo 33 numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.3. No Cumple: Se observan puertas en material no sanitario (madera). Incumpliendo lo establecido en Articulo 7 numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.4. No Cumple: El establecimiento no cuenta con elementos para secado de manos ni avisos alusivos a las buenas prácticas para lavado de mano en instalaciones sanitarias. Incumpliendo lo establecido en el artículo 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 que los equipos como molino, mesón, presentan corrosión en la parte inferior, las parrillas de nevera ubicada en el área de ventas presentan oxido, nevecon ubicado en el área de preparación presenta falta de mantenimiento de

difusores. Incumpliendo lo establecido en el artículo 8, Articulo 9 numerales 1 y 9, Articulo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.2. No cumple: El establecimiento no presenta certificaciones o reconocimientos médicos de ninguno de los 4 manipuladores de alimentos. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 11 numerales 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.3. No Cumple. Se observa que 3 de los 4 manipuladores no usan dotación adecuada, 1 manipuladora hace uso de accesorios y no cuenta con protección en el cabello. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 201.

Numeral 3.4 No cumple: El establecimiento no presenta plan de capacitación continuo y permanente que garantice las buenas prácticas de manufactura. Incumpliendo lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS:

Numeral 4.1. No Cumple: El establecimiento no cuenta con soportes que garanticen el origen de las materias primas. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 16 numerales 1, 3 y 4, Artículo 35 Numerales 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.3. No Cumple: El establecimiento no cuenta con registros de temperaturas que garanticen el manejo y conservación de materias primas. No cuenta con instrumento para medir las temperaturas. Incumpliendo lo establecido en el artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.4. No Cumple: Se observa que las materias primas no son almacenadas en sitios seguros. Incumpliendo lo establecido artículo 16 numerales 5 y 6, Articulo 33 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO:

Numeral 5.1. No cumple: Suministro y calidad del agua potable: El establecimiento no cuenta con soportes de lavado de tanques ni llevan registros que garanticen la calidad del agua. Incumpliendo 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, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.3. No Cumple. El establecimiento no cuenta con un sitio adecuado para almacenamiento temporal de los residuos, los recipientes no cuentan con tapa y se encuentran cercanos al área de preparación. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.5. No Cumple. Se observa que no se realiza operaciones de limpieza y desinfección permanente ni cuentan con los registros de los mismos. Incumpliendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.6 No cumple: El establecimiento no cuenta con un plan de saneamiento ni registros de ninguna operación. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado es pertinente indicar que la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, contravino lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 al no dar pleno cumplimiento a las exigencias de las condiciones higiénico sanitarias, de igual forma la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura durante la preparación, todo ello debidamente consignado en el acta de control sanitario de fecha 11 de junio de 2022 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de suspensión temporal total del establecimiento y decomiso, 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 a la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, 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 a la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, 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 2024-015". 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 a la señora FABIOLA MILENA VASQUEZ TORRES, identificada con C.C. No. 47.438.675, propietaria del establecimiento de comercio AREPAISA PUES, ubicado en la Calle 14 No. 17 - 70, 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 veintisiete (27) días del mes de mayo 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

300.20.10

RESOLUCIÓN No. 014 DE 2025

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-012".

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. 2024-012, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 al 3 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos bebidas en grandes superficies, de fecha 23 de junio de 2022, al establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, de propiedad del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, 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 23 de junio de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y/O SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, de propiedad del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos y bebidas ubicado en la calle 14 No. 17 – 70, preparación de arepas rellenas, cuentan con aprox. 90 mts cuadrados de área de preparación y venta".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se observan paredes con humedad y deficiencia en limpieza y desinfección. Se observa cuarto de procesos en bodega sin luz, puertas, techos, paredes con desinfección en operación de limpieza y desinfección, las tablas de picado en estado deteriorado, estado con corrosión, se observan estibas y cuchillos en material sanitario, se observan materias primas en área de bodega almacenados en canastillas con deficiencia en limpieza, desinfección, procesos de picado en superficies de tablas en condiciones antihigiénicos. Los cuatro manipuladores de alimentos no cuentan con capacitación en higiene y manipulación de alimentos y reconocimiento medico vigente. Se observan 3 manipuladores de alimentos no portan indumentaria completa. Se observa que el establecimiento no presenta planillas de control de materias primas previo a su almacenamiento, se observa deficiencia de operaciones de limpieza y

desinfección en área de procesos de picado, se observan condiciones de envasados y embalaje en deficiente limpieza y desinfección, se observa tanque subterráneo con tapa en corrosión con mezcla de aguas servidas, no cuenta con equipos para medir ph y cloro, el establecimiento no cuenta con área para operaciones de limpieza y desinfección en todas las áreas, no cuenta con plan de saneamiento".

A folio 6 se encuentra acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 23 de junio de 2022, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, de propiedad del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, como consecuencia de la medida de seguridad impuesta.

A folio 7 se evidencia registro fotográfico denominado "Evidencia fotográfica medida sanitaria de seguridad surtifruver la bendición".

A folio 8 al 10 se encuentra el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 29 de junio de 2022, al establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, de propiedad del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, 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.

A folio 11 se halla el Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 29 de junio de 2022, aplicada al establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-012-2024 de fecha 25 de junio de 2024 inició proceso sancionatorio en contra del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 14 al 31.

Mediante oficio de fecha 10 de julio de 2024 con radicado 2024230602, se envió citación al señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-012-2024 expedido el 25 de junio de 2024.

Que el oficio de citación fue enviado a través de correspondencia certificada, mediante Guía RA486449245CO de la empresa Servicios postales nacionales - 472, la cual fue entregada el día 123 de julio de 2024, en la dirección registrada en el expediente.

Que al no materializarse la notificación personal, se procedió a notificar por aviso de conformidad con lo establecido en el inciso primero del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, por lo tanto, se envió notificación a la dirección que se encuentra en el expediente, con la copia íntegra del acto administrativo a notificar, por medio de correspondencia certificada, mediante

Guía RA495474804CO de la empresa Servicios postales nacionales - 472, la cual fue entregada el día 25 de septiembre de 2024.

Que transcurrido el término legal establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, el investigado no presento documento alguno de descargos, como tampoco allego pruebas ni solicitó practica de las mismas, por lo que este Despacho considera que el presunto infractor guardó silencio frente a los cargos formulados en su contra.

Siguiendo con lo establecido en el procedimiento administrativo, el día 22 de abril de 2025 se expidió el Auto de Pruebas No. SS-013-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-012 adelantado en contra del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION. (Folios 40 al 43).

Que se corrió traslado al investigado del Auto de Pruebas No. SS-013-2025 mediante comunicación radicada bajo el número 2025220331, la cual fue entregada en la dirección registrada el día 06 de mayo de 2025.

Transcurrido el término legal establecido para la presentación del documento de alegatos de conclusión y una vez revisado el expediente que contiene el proceso sancionatorio 2024-012, no se evidencia la presentación de los mencionados alegatos por parte del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647.

DESCARGOS

Transcurrido el término legal establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, en la cual se indica que el investigado cuenta con QUINCE (15) días hábiles para la presentación de descargos y pruebas, dentro del expediente no se evidencia que el investigado haya presentado documento alguno de descargos o pruebas, como tampoco solicitud de practica pruebas, por lo tanto se considera que el presunto infractor guardó silencio.

PRUEBAS

1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 23 de junio de 2022, llevada a cabo en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647. (Folios 1, 2 y 3).

2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 23 de junio de 2022, aplicada al establecimiento de comercio de propiedad RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647 consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y/O SERVICIOS. (Folios 4 y 5).

3. Acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 23 de junio de 2022, aplicada en el establecimiento de comercio de propiedad RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647. (Folio 6)

4. Registro fotográfico que sustenta la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento de comercio de propiedad RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647. (Folio 7).

5. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 29 de junio de 2022, llevada a cabo en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado SURTIFRUVER LA BENDICION, de propiedad RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647. (Folio 8, 9 y 10).

6. Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha de 29 de junio de 2022, aplicada al establecimiento de comercio denominado SURTIFRUVER LA BENDICION, de propiedad RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647. (Folio 11).

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. 2024-012.

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. 2024-012, teniendo como fundamento las diligencias administrativas recibidas por el área jurídica de la Secretaría de Salud, en donde los funcionarios de la Secretaría de Salud adelantaron acciones de inspección y vigilancia en las instalaciones del establecimiento de Comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, anexando en el mismo los documentos que soportan las acciones de inspección y vigilancia.

Inicialmente se encuentra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies de fecha 23 de junio de 2022, en la cual se evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio denominado SURTIFRUVER LA BENDICION de propiedad del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, 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, prueba que reúne las características de conducencia, pertinencia y necesidad, al constituirse el pronunciamiento técnico de la Secretaria de Salud con el cual se determina el incumplimiento que en el desarrollo de las actividades estaría realizando en el establecimiento investigado.

Frente a los incumplimientos evidenciados debe resaltarse que el investigado, como responsable de mantener el establecimiento en condiciones de limpieza e higiene que garanticen la inocuidad de los alimentos, fruver, abarrotes, lácteos y demás que comercializa, a fin no generar riesgos en la salud de quienes consumen dichos productos, por lo que estaba en la obligación de adelantar los procesos suficientes y necesarios para dar cumplimiento a las normas sanitarias vigentes, a fin de garantizar la inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Así mismo se tiene como prueba documental el Acta de la medida sanitaria de seguridad de fecha 23 de junio de 2022, que denota la consecuencia de la Visita de inspección, vigilancia y control, en la cual se determinó la necesidad de dar aplicación a la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y/O SERVICIOS.

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, de propiedad del señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, 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 establecidas en las normas sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar.

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 que tenía a disposición de los consumidores.

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, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos, dando lugar a la configuración de los hechos que motivaron la presente investigación administrativa.

En tal sentido al realizarse la valoración integral del material probatorio, la Secretaria de Salud está garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso, dando aplicación a la valoración bajo el principio de la sana critica, por ende se determina que con las pruebas documentales que se encuentran en el expediente se evidencia el incumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el desarrollo de la actividad que se realiza en el establecimiento objeto de la presente investigación, así como son las condiciones higiénico-sanitarias, técnico–locativas del establecimiento, utensilios, equipos, plan de saneamiento, personal manipulador de alimentos y saneamiento entre otras.

En este punto es importante enfatizar por parte de este Despacho que el cumplimiento de los postulados contenidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás que sean concordantes, son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta 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.

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 los funcionarios 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 resumen, la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos de comercio de su jurisdicción, por lo que está dentro de su competencia adoptar medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, por lo tanto, debe adelantar los procedimientos necesarios.

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 comercialización y 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 por parte del legislador en la normatividad vigente para su funcionamiento, 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 evitar un riesgo en 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 que se está comercializando para consumo.

En ese orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que realizan la actividad de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, materias primas 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 RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, éste Despacho debe insistir en que la inobservancia a las buenas prácticas de manufactura para el procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos para consumo humano, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano, pueden derivar riesgos durante cada uno de los procesos a los que sea sometido, por lo tanto, poner en riesgo la salud de quienes consumen dichos productos y alimentos, es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 23 de junio 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, por lo que se concluye que el señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647 infringió la normatividad que se relaciona a continuación:

EDIFICACION E INSTALACIONES:

"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.

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

2. *PAREDES: 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".*

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".

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1 Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2 Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5. PUERTAS

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

7. ILUMINACIÓN

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

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

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

8. VENTILACIÓN

8.1 Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

"ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCION 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:

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

2. *El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.*

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

4. *Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite*

la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

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".*

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.*

5. *Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.*

6. *En los espacios interiores en contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.*

7. *Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento*

8. *En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.*

9. *Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento".*

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

ARTÍCULO 10 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

5. Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación 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.

ARTÍCULO 35 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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.*

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.*

3. *El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.*

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.*

5. *Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.*

6. *Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula*

el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*

8. *No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.*

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.*

11. *No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.*

13. *Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.*

14. *Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.*

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.

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.

REQUISITOS HIGIENICOS:

ARTÍCULO 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:

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.*

3. *Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.*

4. *Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.*

5. *Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.*

ARTÍCULO 35 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. *El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.*

2. *Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.*

3. *Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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)

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y4143 de 2012; 834 Y835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. (…).

ARTÍCULO 19 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ENVASADO Y EMBALADO. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

SANEAMIENTO:

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:

3.1. 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. (…).

5. Disposición de Residuos Sólidos.

a. *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.*

b. 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.

c. 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.

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 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.*

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:

8. *Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.*

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.*

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.*

Como una de las manifestación del principio de proporcionalidad, se encuentra la graduación de las sanciones, en razón a lo anterior y evidenciada la responsabilidad del investigada en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, se hace necesario realizar el análisis a los criterios respecto de la graduación de las sanciones 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 23 de junio de 2022, en las instalaciones del establecimiento de Comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y/O 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 RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647 propietario del establecimiento de Comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, 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 RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647 propietario del establecimiento de Comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, 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 23 de junio 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 RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de 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 armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de CUARENTA (40) Salarios Mínimos Diarios Mensuales Vigentes, suma que debe ser cancelada dentro del término de cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

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 RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, 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:

EDIFICACION E INSTALACIONES:

Numeral 1.2. Se observa paredes en área de bodega, paredes con humedad, deficiencia en limpieza y desinfección. Incumpliendo lo establecido en el artículo 7 Numeral 1 y 2, Artículo 33 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.3. Se observa en área de bodega cuarto de procesos sin iluminación artificial, techos, puertas carecen de limpieza, puertas sin protección impida ingreso de plagas al

establecimiento. Incumpliendo lo establecido en Artículo 7 Numeral 3, 4 y 5, 7 y 8, Artículo 33 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 2.1. Se observa en área de bodega tabla para proceso se picado, en estado deteriorado, falta de limpieza, estantes con corrosión. Carece de mantenimiento preventivo. Incumpliendo lo establecido Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1, 6, 8 y 9, Articulo 10 Numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 2.2. Se observa en área de exhibición estibas en material no sanitario, cuchillos en material no sanitario. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 10 Numeral 3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de protección social.

Numeral 2.3. Se observa en área de bodega materias primas almacenadas en canastillas con deficiencia en limpieza, desinfección, procesos de picado en superficies de tablas en condiciones antihigiénicas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Articulo 35 Numeral 8 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.2. Se observa cuatro manipuladores de alimentos no presentan certificados médicos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.3. Se observa personal manipulador de alimentos no porta indumentaria completa como tapabocas. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 14 numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Articulo 35 numeral 5 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.4 No Se observa cuatro manipuladores de alimentos no presentan plan continuo en buenas prácticas en manufactura. Incumpliendo lo establecido en los Artículos 12, 13 y 36 de la Resolución 2674 de 2013.

REQUISITOS HIGIENICOS:

Numeral 4.1. Se observa que el establecimiento no presenta de control de materias primas e insumos previo a su almacenamiento. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 16 numerales 1, 3, 4 y 5; Articulo 35 numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.3. Se observa deficiencia de limpieza desinfección en área de proceso de picado. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.4. Se observa condiciones de operaciones de envasado y embalaje en condiciones de deficiencia limpieza desinfección en todas las áreas. Incumpliendo lo establecido en los Artículos 17 y 19 de la Resolución 2674 de 2013.

SANEAMIENTO:

Numeral 5.1. Se observa tanque subterráneo con tapa estado deteriorado alto grado de corrosión cerca se observa aguas servidas que pueden caer y contaminar el agua, no cuentan con equipo para medición de PH CL residual. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 3, Articulo 26 Numeral 4 y Articulo 32 Numeral 8de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.3. Se observa que el establecimiento no cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos, recipientes inadecuados sin tapa, bolsa para su recolección y separación. Incumpliendo lo establecido en el Articulo 6 Numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.4 Se observa en área de bodega presencia de plagas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.5. Se observa deficiencia en limpieza desinfección en área de bodega, paredes, techos, pisos y demás áreas del establecimiento. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, articulo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.6 Se observa que el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado es pertinente indicar que el señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, contravino lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 al no dar pleno cumplimiento a las exigencias de las condiciones higiénico sanitarias, de igual forma la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura durante la preparación, todo ello debidamente consignado en el acta de control sanitario de fecha 23 de junio de 2022 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad, 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 la salud de los consumidores.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer al señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de CUARENTA (40) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($1.898.000).

PARAGRAFO 1. Advertir al señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, 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 2024-012". 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 al señor RICARDO ANDRES SARMIENTO NARANJO, identificado con C.C. No. 91.456.647, propietario del establecimiento de comercio SURTIFRUVER LA BENDICION, ubicado en la Manzana 17 Casa 25 y 26 la Bendición, 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 seis (06) días del mes de junio de 2025

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Elaboró: Maria Eugenia González G.
Cargo: Profesional Contratada

Revisó: Ivonne Andrea Velásquez
Cargo: Directora de Salud Pública (E)

300.20.10

RESOLUCIÓN No. 008 DE 2025

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-017".

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. 2024-017, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 al 3 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 18 de mayo de 2022, al establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, Yopal – Casanare, de propiedad del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, 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 18 de mayo de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y/O DE SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, Yopal – Casanare, de propiedad del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos y bebidas ubicado en la calle 60 No. 5 esquina (asadero de pollo), cuenta con 2 manipuladores de alimentos, tiene un área aproximada de 300m2".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se evidencia falta de continuidad de paredes en área de preparación lo que no impide el ingreso de plagas, se observan espacios en ventanas presentando libre acceso de plagas en área de lavado, techos con acumulación de hongos y polvo que pueden caer sobre los alimentos y contaminarlos, se observa instalación sanitaria sin avisos que indique el buen lavado de manos y papeleras sin protección, bolsa, falta de limpieza y desinfección, se observan equipos de refrigeración con alto grado de corrosión, se observan alimentos no perecederos sobre superficies con mesas que presentan corrosión, se observa que los manipuladores de alimentos no cuentan con los reconocimientos médicos que certifiquen su actitud para manipular alimentos, se evidencian manipuladores de alimentos no potan la dotación necesaria como cofias y tapabocas, se observan que no cuentan con el plan de capacitación continuo y permanente, se evidencia que no lleva registros de control de materias primas, se

observa que el establecimiento no lleva registros de temperatura, se evidencian tanques de almacenamiento de agua con rugosidades y sin protección".

A folio 6 se encuentra acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 18 de mayo de 2022, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, Yopal – Casanare, de propiedad del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, 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 ASADERO DE POLLO LA 60.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-018-2024 de fecha 3 de septiembre de 2024 inició proceso sancionatorio en contra del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 10 al 23.

Mediante oficio de fecha 17 de septiembre de 2024 con radicado 2024246123, se envió citación al señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-018-2024 expedido el 3 de septiembre 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 RA495474755CO, con causal de devolución *"dirección errada"* y con anotación "faltan datos".

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-018-2024 de fecha 3 de septiembre 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 17 de marzo de 2025 se expidió el Auto de Pruebas No. SS-007-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-017 adelantado en contra del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60. (Folios 31 al 34).

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 20 de marzo de 2025 y se desfijo el día 27 de marzo de 2025, por lo que se entiende comunicado el día 28 de marzo de 2025. (Folios 35 al 38).

Transcurrido el término legal establecido, el señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247 no presento alegatos de conclusión.

DESCARGOS

Transcurrido el término legal establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, en la cual se indica que el investigado cuenta con QUINCE (15) días hábiles para la presentación de descargos y pruebas, dentro del expediente no se evidencia que el investigado haya presentado documento alguno de descargos o pruebas, como tampoco solicitud de practica pruebas, por lo tanto se considera que el presunto infractor guardó silencio.

PRUEBAS

1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 18 de mayo de 2022.
2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, de fecha 18 de mayo de 2022.
3. Acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 18 de mayo de 2022.
4. Registro fotográfico.

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. 2024-017.

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. 2024-017, 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 ASADERO DE POLLO LA 60, 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 18 de mayo de 2022, en la cual se evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio denominado ASADERO DE POLLO LA 60 de propiedad del señor GERMAN PENAGOS, 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 1 al 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 18 de mayo de 2022, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL DEL ESTABLECIMIENTO TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, de propiedad del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247 el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos y bebidas ubicado en la calle 60 No. 5 esquina (asadero de pollo), cuenta con 2 manipuladores de alimentos, tiene un área aproximada de 300m2".

SITUACION ENCONTRADA:

"Se evidencia falta de continuidad de paredes en área de preparación lo que no impide el ingreso de plagas, se observan espacios en ventanas presentando libre acceso de plagas en área de lavado, techos con acumulación de hongos y polvo que pueden caer sobre los alimentos y contaminarlos, se observa instalación sanitaria sin avisos que indique el buen lavado de manos y papeleras sin protección, bolsa, falta de limpieza y desinfección, se observan equipos de refrigeración con alto grado de corrosión, se observan alimentos no perecederos sobre superficies con mesas que presentan corrosión, se observa que los manipuladores de alimentos no cuentan con los reconocimientos médicos que certifiquen su actitud para manipular alimentos, se evidencian manipuladores de alimentos no potan la dotación necesaria como cofias y tapabocas, se observan que no cuentan con el plan de capacitación continuo y permanente, se evidencia que no lleva registros de control de materias primas, se observa que el establecimiento no lleva registros de temperatura, se evidencian tanques de almacenamiento de agua con rugosidades y sin protección".

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL DEL ESTABLECIMIENTO TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS, efectuada al establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, de propiedad del señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, 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 las normas sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar a las leyes vigentes correspondientes a temas sanitarios..

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 son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta 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, que posteriormente estará disponible para consumo.

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 GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247 propietario del establecimiento de Comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 tanto, poner en riesgo la salud de quienes consumen dichos alimentos y es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 18 de mayo 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 1.2, 1.3 y 1.4 del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 18 de mayo de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidenció falta de continuidad de paredes en área de preparación, que impida el ingreso de plagas al establecimiento. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 7 numeral 1.1, Articulo 33 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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

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

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCION 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:

1. 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 evidencia espacios en ventanas, libre acceso de plagas, en área de lavado, techos con acumulación de hongos, polvo que puede caer sobre el alimento y contaminarlo. Infringiendo presuntamente lo establecido en Articulo 7 numeral 3.1, 4.1, 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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.

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

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: Se observa instalaciones sanitarias sin avisos que indique el buen lavado de manos, papeleras sin protección, bolsa, falta de limpieza y desinfección. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 6.2, 6.3, 6.4 de la Resolución 2674 de 2013.

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 y 2.2 contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 18 de mayo de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. Condiciones de equipos y utensilios: Se observa equipos de refrigeración con grado de corrosión, estufa, mesa en su parte inferior con grado de corrosión, carece de mantenimiento preventivo. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 8, Articulo 9 numerales 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

Numeral 2.2. Superficies de Contacto con el alimento: Se observa materias primas: como alimentos no perecederos sobre superficies de mesa con grado de corrosión. Carece de aislamiento preventivo que impida contaminación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 numeral 2, 3, 4, 7 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

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 18 de mayo de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2. Reconocimiento médico: Se observa dos manipuladores de alimentos, no tienen reconocimientos médicos que declare su aptitud para manipular alimentos. 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 3.3 Prácticas higiénicas. Se observa dos manipuladores de alimentos no portan indumentaria como cofias, tapabocas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 5, 6, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo

medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Numeral 3.4 Educación y capacitación: Se evidencio dos manipuladores de alimentos, no cuentan con plan continuo en buenas prácticas en manufactura. 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 CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en los numerales 4.1 y 4.3, contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 18 de mayo de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 Control de materias primas e insumos: Se observa que el establecimiento no cuenta con registros de control de materias primas e insumos, previo a su recepción. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 16 numerales 1, 3, 4, Artículo 35 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

ARTÍCULO 35 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

Numeral 4.3 Manejo de Temperaturas: Se observa que el establecimiento no cuenta con los registros para el control de temperaturas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO. Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1. 5.3, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 18 de mayo de 2022, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 Suministro y calidad del agua potable: Se evidencio que el establecimiento cuenta con almacenamiento de agua, con rugosidades, asperezas, sin protección, carece de limpieza. 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, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674. (...). 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.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.
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

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:

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.

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:

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

Numeral 5.3 Residuos sólidos: Se evidencio que el establecimiento no cuenta con recipientes para la recolección y separación de residuos sólidos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 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:

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con 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 RESOLUCION 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 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se observa deficiencia en limpieza, desinfección en todas las áreas, equipos, utensilios del establecimiento. 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.

Numeral 5.6 Soportes documentales de saneamiento: Se observa que el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento básico. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, como se indica:

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 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:

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 18 de mayo de 2022, en las instalaciones del establecimiento de Comercio ASADERO DE POLLO LA 60, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL DEL ESTABLECIMIENTO TOTAL DE TRABAJOS O DE 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 GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247 propietario del establecimiento de Comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247 propietario del establecimiento de Comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 18 de mayo 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 GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, 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 GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 1.2. No Cumple: Se evidenció falta de continuidad de paredes en área de preparación, que impida el ingreso de plagas al establecimiento. Incumpliendo lo establecido en el 7 numeral 1.1, Articulo 33 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.3. No Cumple: Se evidencia espacios en ventanas, libre acceso de plagas, en área de lavado, techos con acumulación de hongos, polvo que puede caer sobre el alimento y contaminarlo. Incumpliendo lo previsto en el Articulo 7 numeral 3.1, 4.1, 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.4. No Cumple: Se observa instalaciones sanitarias sin avisos que indique el buen lavado de manos, papeleras sin protección, bolsa, falta de limpieza y desinfección. 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 equipos de refrigeración con grado de corrosión, estufa, mesa en su parte inferior con grado de corrosión, carece de mantenimiento preventivo. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 8, Articulo 9 numerales 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 2.2. No cumple. Se observa materias primas: como alimentos no perecederos sobre superficies de mesa con grado de corrosión. Carece de aislamiento preventivo que impida

contaminación. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 8, Artículo 9 numeral 2, 3, 4, 7 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.2. No cumple: Se observa dos manipuladores de alimentos, no tienen reconocimientos médicos que declare su aptitud para manipular alimentos Incumpliendo lo previsto en el Artículo 11 numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.3. No Cumple. Se observa dos manipuladores de alimentos no portan indumentaria como cofias, tapabocas. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 5, 6, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.4 No cumple: Se evidencio dos manipuladores de alimentos, no cuentan con plan continuo en buenas prácticas en manufactura. Incumpliendo lo establecido en los Artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS:

Numeral 4.1. No Cumple: Se observa que el establecimiento no cuenta con registros de control de materias primas e insumos, previo a su recepción. Incumpliendo lo previsto en el Articulo 16 numerales 1, 3 y 4, Artículo 35 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013

Numeral 4.3. No Cumple: Se observa que el establecimiento no cuenta con los registros para el control de temperaturas. Incumpliendo lo previsto en el Artículo 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO:

Numeral 5.1. No cumple: Se evidencio que el establecimiento cuenta con almacenamiento de agua, con rugosidades, asperezas, sin protección, carece de limpieza. 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, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.3. No Cumple. Se evidencio que el establecimiento no cuenta con recipientes para la recolección y separación de residuos sólidos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 numerales 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.5. No Cumple. Se observa deficiencia en limpieza, desinfección en todas las áreas, equipos, utensilios del establecimiento. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.6 No cumple: Se observa que el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento básico. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado es pertinente indicar que el señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 18 de mayo de 2022 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de suspensión temporal del establecimiento 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 Y OCHO (38) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer al señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de TREINTA Y OCHO (38) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS MENSUALES LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON OCHOCIENTOS TRES MIL CIEN PESOS M/CTE ($1.803.100).

PARAGRAFO 1. Advertir al señor GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, 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 2024-017". 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 GERMAN PENAGOS, identificado con C.C. No. 9.526.247, propietario del establecimiento de comercio ASADERO DE POLLO LA 60, ubicado en la Calle 60 No. 5 - Esquina, 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 cinco (05) días del mes de mayo de 2025

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Elaboró: María Eugenia González G.
Cargo: Profesional Contratada

Revisó: Leticia Rincón Molina
Cargo: Directora de Salud Publica