310.215.165

AUTO No. SS-098-2025

LA DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las conferidas por Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011, Decreto 780 de 2016 y especialmente las establecidas en el Decreto 122 de 2019 modificado por el Decreto 030 de 2025 expedido por la Alcaldía de Yopal y,

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 al 3, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de julio de 2024, aplicada al establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, de propiedad del señor WILSON MOLANO NITOLA, identificado con C.C. No. 7.228.630, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 60.5% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.2	Se observa piso cerca a unidad sanitaria con porosidad y grietas que permite la acumulación de suciedad, paredes presentan áreas humedad detrás de la estantería. Pared con falta de continuidad en área de unidad sanitaria.
1.3	Se observa rejilla de área de techo sin protección para evitar ingreso de plagas.
1.4	No se observa letrero alusivo al lavado y desinfección de manos, ni implementos de secado.

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Se observan neveras con presencia de óxido y corrosión, acciones deficientes de limpieza y desinfección, cauchos con deterioro. Estantería se observa con áreas que presentan oxido. Estantería de granos presenta superficies en madera que no permite fácil limpieza.
2.3	Se observa nevera de fruver con presencia de óxido y corrosión en parrillas.

3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	Los manipuladores no cuentan con certificado de aptitud para manipular alimentos, acorde a la actividad.
3.3	Los manipuladores no hacen uso de dotación, hacen uso de accesorios y no se evidencia lavado de manos.
3.4	No presentan plan de capacitación continuo y permanente.

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.1	El establecimiento no cuenta con programa de evaluación a proveedores y control de materia prima debidamente documentado. Acciones deficientes en verificación de rotulado de productos.
5	Se evidencia alimento fraudulento (queso) con registro sanitario vencido – RSAYO2I4511.

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	No cuenta con los requisitos de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua.
5.2	En el momento de la visita se observa que se realiza lavado de utensilios de aseo (trapero) en andén y se vierten residuos líquidos en vía pública.
5.3	Se observan recipientes sin protección (tapa).
5.5	Se observa limpieza deficiente en equipos como neveras, estantes, área de almacenamiento y pisos. No se llevan registros.
5.6	No cuentan con plan de saneamiento básico ni registros.

6. Respecto del Almacenamiento y Comercialización

ITEM	HALLAZGO
6.2	No se llevan registros para el control de temperaturas. Se encuentran productos (arepas) sin conservación en refrigeración, según indicación del fabricante.
6.3	Se observa estante de tubérculos con presencia de suciedad y áreas con oxido.

2. Obra a folios 4 y 5 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 18 de julio de 2024, consistente en DESNATURALIZACION DE PRODUCTOS, efectuada en el establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, de propiedad del señor WILSON MOLANO NITOLA, identificado con C.C. No. 7.228.630, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de alimentos en grandes superficies, con un área aproximada de 190 mts, donde se encuentra área de verduras, nevera de lácteos y embutidos, estantes para exhibición de productos, abarrotes".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Dentro de visita de inspección sanitaria se encuentra producto en establecimiento supermercado Sinaí, Queso marca frilac, con registro sanitario vencido, arepa de maíz blanco sin cadena de frio que en su empaque informa mantener refrigerado, mantequilla marca lolita con fecha de vencimiento caducada, mayonesa san Jorge con fecha de vencimiento caducada, galleta integral rondamin sin rotulado nutricional, crema de pollo maggi con fecha de vencimiento caducada, mantequilla marca la buena no cuenta con sellos de advertencia nutricional declarando exceso de sodio, refresco marca el canoero con información en el empaque de registro sanitario en trámite".

3. Obra a folios 6 y 7 formato de desnaturalización de fecha 18 de julio de 2024, aplicado a productos que se encontraban en el establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI.

4. Obra a folio 8 al 10 certificado de matrícula mercantil de persona natural del propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI.

5. A folio 11 al 14 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 26 de agosto de 2024, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2, 1.3 y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de julio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos, paredes y drenajes: Se observa piso cerca de unidad sanitaria con porosidad y grietas que permite la acumulación de suciedad, paredes presentan áreas humedad detrás de la estantería. Pared con falta de continuidad en área de unidad sanitaria. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 1.1 y 2.1, Artículo 33 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

2.1. 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.

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:

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 No Cumple. Techos, iluminación y ventilación: Se observa rejilla de área de techo sin protección para evitar ingreso de plagas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 3.1 y 5.1 Artículo 33 Numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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.

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.

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

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias: No se observa letrero alusivo al lavado y desinfección de manos, ni implementos de secado. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.3 y 6.4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6. CONDICIONES GENERALES DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. 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:

6.3. 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 2.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de julio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Se observan neveras con presencia de óxido y corrosión, acciones deficientes de limpieza y desinfección, cauchos con deterioro. Estantería se observa con áreas que presentan oxido. Estantería de granos presenta superficies en madera que no permite fácil limpieza. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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

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

Numeral 2.3. No cumple. Diseño Se observa nevera de fruver con presencia de óxido y corrosión en parrillas. Estantería se observa con áreas que presentan oxido. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 2, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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:

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.

CARGO TERCERO: SANEAMIENTO: 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 alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de julio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2. Reconocimiento médico: Los manipuladores no cuentan con certificado de aptitud para manipular alimentos, acorde a la actividad. 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: Los manipuladores no hacen uso de dotación, hacen uso de accesorios y no se evidencia lavado de manos. Infringiendo presuntamente lo establecido en 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.

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.*

1. *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.*

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

3. *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.*

4. *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.*

5. *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.*

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

7. *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.*

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

9. *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.

10. 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.

Numeral 3.4 Educación y Capacitación: No presentan plan de capacitación continuo y permanente. Infringiendo presuntamente lo establecido en los artículos 12, 13 y 36 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 4.1 y 5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de julio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 Control de materias primas e insumos. El establecimiento no cuenta con programa de evaluación a proveedores y control de materia prima debidamente documentado. Acciones deficientes en verificación de rotulado de productos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5; Articulo 35 numerales 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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.*

Numeral 5. No cumple. Procedencia y requisitos legales. Se evidencia alimento fraudulento (queso) con registro sanitario vencido – RSAYO2I4511. Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 31 Parágrafo 2 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 31 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. EXPENDIO DE ALÍMENTOS. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

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

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO. Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1, 5.2, 5.3, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies de fecha 18 de julio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1. Suministro y calidad de agua potable. No cuenta con los requisitos de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. Infringiendo presuntamente lo establecido en artículo 6 numeral 3.1 y 3.2, Articulo 26 numeral 4 y Articulo 32 numeral 8.

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. (…).

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.

3. 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 5.2 Residuos líquidos: En el momento de la visita se observa que se realiza lavado de utensilios de aseo (trapero) en andén y se vierten residuos líquidos en vía pública. Infringiendo

presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 4.1 y 4.2, Artículo 32 Numeral 5 y 10 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:

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

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

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

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

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

Numeral 5.3 Residuos sólidos: Se observan recipientes sin protección (tapa). Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 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:

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

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

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

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

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

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

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

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se observa limpieza deficiente en equipos como neveras, estantes, área de almacenamiento y pisos. No se llevan registros. 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 No cumple. Soportes documentales de saneamiento: No cuentan con plan de saneamiento básico ni registros. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

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 (...).

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.

CARGO SEXTO: ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION. Tal y como quedo consignado en el numeral 6.2 y 6.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies de fecha 18 de julio de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 6.2. No cumple. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados: No se llevan registros para el control de temperaturas. Se encuentran productos (arepas) sin conservación en refrigeración, según indicación del fabricante. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 28 Numeral 2, Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

ARTÍCULO 31 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. EXPENDIO DE ALÍMENTOS. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

2. Contar con la infraestructura adecuada.

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deben cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la presente resolución.

Numeral 6.3. No cumple. Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. Se observa estante de tubérculos con presencia de suciedad y áreas con oxido. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3 y 4, Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

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

a) La contaminación y alteración.

b) La proliferación de microorganismos indeseables.

c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

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

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

SANCIONES PROCEDENTES

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

" (...). La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

a) *Amonestación;*

b) *b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*

c) *Decomiso de productos;*

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

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

FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1, 3.1 y 5.1, Artículo 8, Artículo 9 Numeral 1, 2, 4, 5 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5, Artículo 26, Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2, 3 y 4, Artículo 32 Numeral 5, 8 y 10, Artículo 33 Numeral 1, 4, 6, 6 y 7, Artículo 34, Artículo 35 Numeral 1, 2, 3, 5 y 7, Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES JURIDICAS Y FUNDAMENTOS LEGALES

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

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

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

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

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

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

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las

disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

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

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

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

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

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

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

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

permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-084 en contra de señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra del señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1, 3.1 y 5.1, Artículo 8, Artículo 9 Numeral 1, 2, 4, 5 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5, Artículo 26, Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2, 3 y 4, Artículo 32 Numeral 5, 8 y 10, Artículo 33 Numeral 1, 4, 6, 6 y 7, Artículo 34, Artículo 35 Numeral 1, 2, 3, 5 y 7, Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que el señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder al señor WILSON MOLANO NITOLA identificado con C.C. No. 7.228.630, propietario del establecimiento de comercio SUPERMERCADO SINAI, ubicado en Calle 24 No. 29 - 64, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los once (11) días del mes de julio de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

310.215.165

AUTO No. SS-099-2025

LA DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las conferidas por Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011, Decreto 780 de 2016 y especialmente las establecidas en el Decreto 122 de 2019 modificado por el Decreto 030 de 2025 expedido por la Alcaldía de Yopal y,

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 28 de agosto de 2024, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 49% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.1	Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas.
1.2	Se observan paredes con desprendimiento de pintura

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Se observan equipos con corrosión.
2.2	Se observan utensilios en material no sanitario “madera”.

    3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	Manipuladores no cuentan con reconocimiento médico.
3.3	No utilizan la indumentaria completa y adecuada.
3.4	No cuentan con plan de capacitación continuo y permanente.

    4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.1	No se realiza control de materias primas.
4.3	No cuenta con instrumento para medir temperaturas.
4.4	No se utilizan recipientes adecuados para el almacenamiento.

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	No se evidencian registros de operaciones de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento.
5.3	Se observa almacenamiento temporal de residuos en área de proceso.
5.4	Se observa excremento de roedores en área de procesos.
5.5	Se observa deficiencia en operaciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos en área de cocina.
5.6	No cuenta con plan de saneamiento.

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha veintiocho (28) de agosto de 2024, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximada de 200 m2 cuenta con un área de preparación con espacios abiertos con 2 refrigeradores una nevera horizontal".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas, paredes con desprendimiento de pintura, se observan equipos con corrosión, se observan utensilios con material no sanitario, manipuladores de alimentos no cuentan con reconocimiento médico, los manipuladores no utilizan indumentaria completa y adecuada, no cuenta el establecimiento con plan de capacitación continuo y permanente en higiene y manipulación de alimentos, no se realiza control de materias primas, no cuentan con instrumento para control de temperaturas, no se utilizan recipientes adecuados para almacenamiento temporal de alimentos, no se evidencian registros de operaciones de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, se observa almacenamiento temporal de residuos en área de procesos, se observa excremento de roedor en área de procesos, se observa deficiencia en operaciones de limpieza y desinfección en áreas y equipos, no cuenta con plan de saneamiento".

3. Obra a folio 5 y 6 certificado de matrícula mercantil de persona natural del propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL.

4. Obra a folio 7 Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, radicada el 30 de agosto de 2024.

5. Obra a folio 8 y 9 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 04 de septiembre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, de propiedad del señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio arrojando un CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE.

6. Obra a folio 10 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 04 de septiembre de 2024.

7. A folio 12 al 16 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 25 de octubre de 2024, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.1 y 1.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 28 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 1.1 No Cumple. Localización y diseño: Se observan espacios libres que permiten el ingreso de plagas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3 y 2.1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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

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

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos y paredes: Se observan paredes con desprendimiento de pintura. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 2.1 y 2.2, Artículo 33 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

2.1. 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. CONDÍCIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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

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

establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 28 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

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

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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

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

Numeral 2.2 No Cumple. Superficies de contacto con el alimento: Se observan utensilios en material no sanitario "madera". Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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.

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 establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 28 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2 No Cumple. Reconocimiento médico: Manipuladores no cuentan con reconocimiento médico. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Artículo 11. 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 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: No utilizan la indumentaria completa y adecuada. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1 y 2 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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.

Numeral 3.4 No Cumple. Educación y capacitación: No cuentan con plan de capacitación continuo y permanente. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

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

ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCION 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 el numeral 4.1, 4.3 y 4.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 28 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 No Cumple. Control de materias primas e insumos: No se realiza control de materias primas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 16 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

Numeral 4.3 No Cumple. Manejo de Temperaturas: No cuenta con instrumento para medir temperaturas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida 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.

Numeral 4.4 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: No se utilizan recipientes adecuados para el almacenamiento. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTICULO 16 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 28 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable: No se evidencian registros de operaciones de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 3.2 y 3.5, Artículo 26 Numeral 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:

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

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos: (…).

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:

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.

Numeral 5.3 No Cumple. Resolución sólidos: Se observa almacenamiento temporal de residuos en área de proceso. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se observa excremento de roedores en área de procesos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se observa deficiencia en operaciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos en área de cocina. 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 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento: No cuenta con plan de saneamiento. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

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.*

SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:
" (…). La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

a) *Amonestación;*

b) *b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*

c) *Decomiso de productos;*

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

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

FORMULACION DE CARGOS

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

interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.2, 3.5 y 6.5, Artículo 7 Numeral 2.1 y 2.2, Artículo 8, artículo 9 Numeral 1 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1 y 2, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26 y Artículo 33 Numeral 3, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

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

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

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

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar

las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-085 en contra del señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra del señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.2, 3.5 y 6.5, Artículo 7 Numeral 2.1 y 2.2, Artículo 8, artículo 9 Numeral 1 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1 y 2, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26 y Artículo 33 Numeral 3, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que el señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio

RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder al señor HECTOR JOSUE GARCIA NIÑO, identificado con C.C. No. 4.156.949, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA CAMPIÑA YOPAL, ubicado en Carrera 10 No. 23 - 32, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los once (11) días del mes de julio de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

310.215.165

AUTO No. SS-100-2025

LA DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las conferidas por Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011, Decreto 780 de 2016 y especialmente las establecidas en el Decreto 122 de 2019 modificado por el Decreto 030 de 2025 expedido por la Alcaldía de Yopal y,

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora LIZ RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 55.5% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.1	Establecimiento presenta espacios abiertos: permiten entrada de plagas.
1.4	Dotación incompleta, recipiente sin tapa, no cuenta con elementos de secado de manos.

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Equipo de refrigeración con suciedad y uno en desuso.
2.2	Partes bajas de superficies con presencia de óxido y corrosión.

    3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	No presenta reconocimiento médico de los manipuladores.
3.3	No portan completa la dotación.
3.4	No presentan plan de capacitación continuo y permanente.

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.3	No presenta control de temperatura.

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	No presenta registro de acciones de limpieza y desinfección de tanques.
5.3	Recipientes sin tapa.
5.4	Se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación.
5.5	No registran acciones de limpieza y desinfección.
5.6	Presenta plan de saneamiento pero no llevan actualizados los registros.

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 12 de noviembre de 2024, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora LIZ RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximadamente de 40 m2, un área de preparación con 1 estufa, 1 nevera 1 superficie de preparación, 1 mesón, 1 congelador, zona de servido con 11 mesas, una unidad sanitaria".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se evidencian espacios abiertos que permiten entrada de plagas, la unidad sanitaria tiene la dotación incompleta, recipiente sin tapa y no cuenta con elementos de secado de manos, equipo de refrigeración con acumulación de suciedad, partes bajas de superficies con presencia de óxido y corrosión, no presenta reconocimiento médico, no portan completa la dotación, no presenta plan de capacitación continuo y permanente, no presenta control de temperaturas , no presenta registros de acción de limpieza y desinfección del establecimiento, recipientes de residuos sólidos sin tapa, se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación, no presenta registros soportes del plan de saneamiento".

3. Obra a folio 5 y 6 certificado de matrícula mercantil de persona natural del propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO.

4. Obra a folio 8 Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, radicada el 13 de noviembre de 2024.

5. Obra a folio 9 y 10 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 15 de noviembre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en

Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora LIZ RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio arrojando un CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE.

6. Obra a folio 11 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 15 de noviembre de 2024.

7. A folio 13 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 11 de diciembre de 2024, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.1 y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 1.1 No Cumple. Localización y diseño: Establecimiento presenta espacios abiertos: permiten entrada de plagas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3 y 2.1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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

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

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias: Dotación incompleta, recipiente sin tapa, no cuenta con elementos de secado de manos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.2, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6.2. 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.

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

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

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

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 y 2.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Equipo de refrigeración con suciedad y uno en desuso. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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

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

Numeral 2.2 No Cumple. Superficies de contacto con el alimento: Partes bajas de superficies con presencia de óxido y corrosión. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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.

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 establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2 No Cumple. Reconocimiento médico: No presenta reconocimiento médico de los manipuladores. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Artículo 11. 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 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: No portan completa la dotación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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

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.

Numeral 3.4 No Cumple. Educación y capacitación: No presentan plan de capacitación continuo y permanente. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

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

ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCION 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 el numeral 4.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 4.3 No Cumple. Manejo de Temperaturas: No presenta control de temperatura. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida 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.

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 establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 12 de noviembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable: No presenta registro de acciones de limpieza y desinfección de tanques. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 3.2 y 3.5, Artículo 26 Numeral 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:

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

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos: (…).

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:

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.

Numeral 5.3 No Cumple. Resolución sólidos: Recipientes sin tapa. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: No registran acciones de limpieza y desinfección. 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 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento: Presenta plan de saneamiento pero no llevan actualizados los registros. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:
" (…). La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

a) *Amonestación;*

b) *b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*

c) *Decomiso de productos;*

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

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

FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.2, 3.5, 6.2 y 6.5, Artículo 8, artículo 9 Numeral 1 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2 y 3, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26 y Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto

riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

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

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

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-086 en contra de la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, por

presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.2, 3.5, 6.2 y 6.5, Artículo 8, artículo 9 Numeral 1 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2 y 3, Artículo 16 Numeral 1, 6, 7 y 8, Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26 y Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente a la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder a la señora LIZ ELBA RODRIGUEZ CALIXTO, identificada con C.C. No. 1.052.020.530, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE UY QUE RICO, ubicado en Carrera 22 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los once (11) días del mes de julio de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

310.215.165

AUTO No. SS-101-2025

LA DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las conferidas por Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011, Decreto 780 de 2016 y especialmente las establecidas en el Decreto 122 de 2019 modificado por el Decreto 030 de 2025 expedido por la Alcaldía de Yopal y,

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 14 de agosto de 2024, aplicada al establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 83.5% y CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

   1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.4	Unidad sanitaria es compartida con el Hospital.

2. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.4	Almacenamiento materias primas es deficiente, se evidencio plagas.

3. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.4	Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) vivas y muertas en área de preparación.
5.5	Acciones deficientes de limpieza en área de preparación.

2. Obra a folio 3 acta de atención a PQRS sanitaria de fecha 14 de agosto de 2024, aplicada en el establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS.

3. Obra a folios 4 al 6 certificado de matrícula mercantil de persona natural de la propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS.

4. Obra a folios 7 y 8 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 14 de agosto de 2024, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, en la cual se determinó:

   DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

   "Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximada de 120 m2, con un área de preparación con 2 equipos de refrigeración, estufa industrial y 4 superficies de preparación, con un área de servicio con mostrador y 10 mesas para atención al público".

   SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

   "En el establecimiento se evidencia que el área no cuenta con unidad sanitaria propia, utilizan la del hospital, el almacenamiento de materias primas a temperatura ambiente es deficiente y se evidencian plagas (cucarachas), se observa plagas (cucarachas vivas y muertas) en el área de preparación y en el área de servido, las acciones de limpieza y desinfección no son suficientes y se evidencia acumulación de suciedad debajo de equipos".

5. Obra a folio 9 Acta de visita de Diligencia de Inspección, vigilancia y control de fecha 15 de agosto de 2024, aplicada al establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, en la cual determinan no realizar levantamiento de sello ni medida sanitaria.

6. Obra a folio 10 acta de imposición de sellos de fecha 15 de agosto de 2025, aplicada al establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS.

7. Obra a folio 11 y 12 Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, radicada el 16 de agosto de 2024.

8. Obra a folio 13 y 14 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 22 de agosto de 2024, aplicada al establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio arrojando un CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE.

9. Obra a folio 15 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 22 de agosto de 2024.

10. A folio 16 al 20 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 25 de octubre de 2024, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 14 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias: Unidad sanitaria es compartida con el Hospital. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.1, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de

elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

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

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

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

CARGO SEGUNDO. REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 4.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 14 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 4.4 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: Almacenamiento materias primas es deficiente, se evidencio plagas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTICULO 16 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

CARGO TERCERO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.4 y 5.5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 14 de agosto de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) vivas y muertas en área de preparación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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:

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

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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

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

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

SANCIONES PROCEDENTES

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

" (…). La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

a) *Amonestación;*
b) *b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
c) *Decomiso de productos;*
d) *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
e) *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 6.1 y 6.5, Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8, Artículo 26 Numeral 1 y 3, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

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

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

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

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

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

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

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

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud,

adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

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

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

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

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

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-087 en contra de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 6.1 y 6.5, Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8, Artículo 26 Numeral 1 y 3, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente a la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, quien para efectos de notificación se ubica en la Carrera 24 No. 12 - 72, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, quien para efectos de notificación se ubica en la Carrera 24 No. 12 - 72, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder a la señora PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA, identificada con C.C. No. 51.882.034, propietaria del establecimiento de comercio P&S PRESTACION DE SERVICIOS, ubicado en el segundo piso del Hospital Regional de la Orinoquia - HORO, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los once (11) días del mes de julio de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada