Alcaldía Municipal de Yopal

AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS

PROCESO SALUD

310.215.165

AUTO No. SS-121-2025

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 folio 1 Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, a nombre del establecimiento de comercio CARNES ADHARA.

2. Obra a folio 2 y 3 Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 6 de diciembre de 2024, aplicado al establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, Yopal – Casanare, de propiedad del señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de la visita arrojó los siguientes hallazgos:

ITEM	HALLAZGO
3	La construcción impide el ingreso de plagas
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, Entre otros.
9	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
15	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección.
20	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.
21	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles.

22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire.
30	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro. Sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales estos permanecen atados al cuerpo.
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz.
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas.
35	El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto.
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los limites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.
37	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad.
40	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación.
43	El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos.
50	Las materias primas, envases, empaques envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación.
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta.

3. Obra a folios 4 y 5, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 6 de diciembre de 2024, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, Yopal – Casanare, de propiedad del señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"*Establecimiento de expendio de productos cárnicos comestibles con un área aproximada de 8m2, con un área de desposte, venta con 2 congeladores y una vitrina exhibidora*".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"*El establecimiento no da cumplimiento a formato de Diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de productos cárnicos comestibles en sus numerales 3, 6, 9, 15, 20, 21, 22, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 40, 43, 50 y 67*".

4. Obra a folio 6 al 8 certificado de matrícula mercantil del señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA.

5. Á folio 9 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 16 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 el señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en los numerales 3, 6, 9, 15, 20, 21 y 22 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 6 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

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

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

Numeral 6. Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, Entre otros. No Cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 10 de la Resolución 242 de 2013.
ARTÍCULO 130 DE LA RESOLUCON 240 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 10.

Numeral 9. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 4.

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

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 8.

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

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.

Numeral 21. Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE. Infringiendo lo establecido en el Artículo 130 Numeral 18 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 18 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.

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

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

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

RESOLUCION 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 17.

CARGO SEGUNDO. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 30, 31, 34, 35 y 36 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne

y productos cárnicos comestibles, de fecha 6 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 30. La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro. Sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales estos permanecen atados al cuerpo. No Cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 2 y 3 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 2 y 3 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 17. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

2. Usar ropa de trabajo 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 en el exterior.

3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 2 y 3.

Numeral 31. El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 10 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

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

Numeral 34. El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

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

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 132 de la presente resolución.

ARTÍCULO 132 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 1.
Numeral 35. El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 2 de la Resolución 242 de 2013.

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

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 132 de la presente resolución.

ARTÍCULO 132 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 2.

Numeral 36. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los limites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

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

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 132 de la presente resolución.

ARTÍCULO 132 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4.

CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 37, 40, 43 y 50, contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 6 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 37. El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 28 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 28 de la Resolución 242 de 2013.

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

28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se deberá verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte empleado.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 28.

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

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

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

RESOLUCION 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31.

Numeral 43. El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 numeral 27 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 27 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 8 DEL DECRETO 1500 DE 2007. CADENA DE FRÍO. Con el fin de garantizar la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, todo eslabón de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el desposte, desprese, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final.

PARÁGRAFO 1. La planta de beneficio, es responsable de que la carne y los productos cárnicos comestibles alcancen la temperatura de enfriamiento. A partir de aquí, los demás eslabones de la cadena, transporte y expendio, deberán conservar la temperatura del producto.

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 27.

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

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

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

RESOLUCION 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31.

CARGO CUARTO. SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 62 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 6 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

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

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

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

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

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

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

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

SANCIONES PROCEDENTES

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

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

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

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

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

FORMULACION DE CARGOS

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

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979; Artículo 8 parágrafo 1, Artículo 26 Numeral 1.2.2. del Decreto 1500 de 2007; Articulo 17 Numeral 2, 3 y 10, Artículo 130 Numeral 4, 8, 10, 15, 17, 18, 21.3, 27, 28 y 32, Artículo 132 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 2, 3 y 10, Artículo 22 Numeral 3.3, Artículo 55 Numeral 4, 8, 10, 15, 17, 18, 21.2, 27, 28, 31 y 32, Artículo 57 Numeral 1 y 4 de la Resolución 242 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles".

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-090 en contra del señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra del señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979; Artículo 8 parágrafo 1, Artículo 26 Numeral 1.2.2. del Decreto 1500 de 2007; Articulo 17 Numeral 2, 3 y 10, Artículo 130 Numeral 4, 8, 10, 15, 17, 18, 21.3, 27, 28 y 32, Artículo 132 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 2, 3 y 10, Artículo 22 Numeral 3.3, Artículo 55 Numeral 4, 8, 10, 15, 17, 18, 21.2, 27, 28, 31 y 32, Artículo 57 Numeral 1 y 4 de la Resolución 242 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al señor EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, 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 EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, ubicado en la Casa 40 Manzana 128 Barrio la Bendición, 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 EDILBRANDO ARROYAVE ALVAREZ, identificado C.C. No. 1.026.250.631, propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES ADHARA, 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 quince (15) días del mes de septiembre de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Diagnery Andrea Santos Beltrán
Profesional Contratada