310.215.165

AUTO No. SS-118-2025

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, teniendo en cuenta lo siguiente:

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas, de fecha 17 de octubre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando una calificación de 50.75% de cumplimiento y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar.

    1. Respecto de la edificación e instalaciones:

ITEM	HALLAZGO
1.2	No se cuenta con sifonado ni sistemas de drenaje.
1.5	Se evidencia parte inferior de vitrina con superficies oxidadas y estantes oxidados.

    2. Respecto de los equipos y utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.2	Se evidencian neveras con rejillas oxidadas, vitrina en parte inferior y estantes con superficies oxidadas.

    3. Respecto del personal manipulador de alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	No se cuenta con reconocimiento de aptitud médica.
3.3	No se cuenta con calzado cerrado, se cuenta con uñas con esmaltes.
3.4	No cuenta con plan de capacitación en BPM permanente y continuo.

4. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
4.2	No se cuenta con sifones o sistemas de drenaje para evacuación de aguas servidas.
4.3	La caneca exterior no cuenta con tapa.
4.5	Se evidencian superficies con suciedad en neveras, pisos, estantes y vitrinas.
4.6	No cuenta con plan de saneamiento básico, ni registros.

5. Respecto del almacenamiento y comercialización

ITEM	HALLAZGO
5.1	Se evidencian productos en contacto directo con superficies oxidadas en nevera.
5.2	Se evidencian productos vencidos (lácteos – gansitos).

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 17 de octubre de 2024, consistente en SUSPENSION TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESTRUCCION DE PRODUCTOS efectuada al establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de alimentos y bebidas con un área aproximada de 20m2 con 3 neveras para gaseosa y 1 nevera para lácteos, cuenta con 3 estantes y un canastillero para fruver. Se observa unidad sanitaria en área trasera".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"El establecimiento no cuenta con sifones, ni sistemas de drenaje, se evidencia parte interior de vitrinas con superficies oxidadas y estantes oxidados, nevera con rejillas oxidadas. No cuenta con reconocimiento de aptitud médica, no cuenta con calzado cerrado y cuenta con uñas con esmalte, no cuenta con plan de capacitación permanente y continuo. Caneca de residuos sólidos no cuenta con protección (tapa). Se evidencian superficies con suciedad en neveras, pisos, estantes y vitrinas. No cuenta con plan de saneamiento básico. Se evidencian productos en contacto directo con superficies oxidadas en nevera. Se evidencian productos vencidos (lácteos – gansitos)".

3. Obra a folio 5 Formato anexo de destrucción aplicado a productos del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, de fecha 17 de octubre de 2023.

4. Obra a folio 6 al 8 Certificado de matrícula mercantil de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23.

5. Obra a folio 9 Notificación de medida sanitaria al comandante de Departamento de Policía de Casanare, de fecha 18 de octubre de 2024.

6. Obra a folio 10 Respuesta por parte del comandante de policía respecto de la notificación de la medida sanitaria impuesta.

7. Solicitud de levantamiento de medida sanitaria de seguridad por parte de la propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23.

8. Obra a folio 12 y 13 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas, de fecha 22 de octubre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar, levantando la medida sanitaria aplicada anteriormente.

9. Obra a folio 14 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 22 de octubre de 2024, aplicada al establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23.

10. A folio 17 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha de recibido 23 de noviembre 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 FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, 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 y 1.5, contenido en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas, de fecha 17 de octubre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2 No Cumple. Condiciones de Pisos, paredes y drenajes: No se cuenta con sifonado ni sistemas de drenaje. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 numeral 1.4 y 2.1, Articulo 33 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2374 DE 2013. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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 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:

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 1.5 No Cumple. Áreas de exhibición y venta: Se evidencia parte inferior de vitrina con superficies oxidadas y estantes oxidados. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 2.3 y 2.5, Artículo 31 Numeral 1 y 2 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:

2.3 Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del

proceso, desde la recepción de los insumas hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

ARTÍCULO 31 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EXPENDIO DE ALIMENTOS. 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.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas de fecha 17 de octubre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 2.2. No Cumple. Superficies de Contacto con el alimento: Se evidencian neveras con rejillas oxidadas, vitrina en parte inferior y estantes con superficies oxidadas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 numeral 3, 4, 7 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

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

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

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2, 3.3 y 3.4, contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas de fecha 17 de octubre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2. No Cumple. Reconocimiento médico: No se cuenta con reconocimiento de aptitud médica. 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 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: No se cuenta con calzado cerrado, se cuenta con uñas con esmaltes. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numerales 1, 2, 7 y 9, Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

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

Numeral 3.4 No Cumple. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos: No cuenta con plan de capacitación en BPM permanente y continuo. Infringiendo presuntamente lo establecido en los Artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales indican:

ARTÍCULO 12. DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. "Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. (...)".

ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE CAPACITACIÓN. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO. Tal y como quedo consignado en los numerales 4.1, 4.2, 4.3, 4.5 y 4.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas, de fecha 17 de octubre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 4.2 No Cumple. Residuos líquidos: No se cuenta con sifones o sistemas de drenaje para evacuación de aguas servidas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 6 Numeral 4.1, 4.2 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:

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.

Numeral 4.3 No Cumple. Residuos sólidos: La caneca exterior no cuenta con tapa. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3 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:

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

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

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

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

Numeral 4.5 No Cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se evidencian superficies con suciedad en neveras, pisos, estantes y vitrinas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social.

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

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

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

Numeral 4.6 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento: No cuenta con plan de saneamiento básico, ni registros. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

CARGO QUINTO. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1 y 5.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas de fecha 17 de octubre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: Se evidencian productos en contacto directo con superficies oxidadas en nevera. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 27, Articulo 28 Numeral 1, 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 27 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Las operaçiones 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 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

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.

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumas y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

Numeral 5.2 No Cumple. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados: Se evidencian productos vencidos (lácteos – gansitos). Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 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. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deberí inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

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.

SANCIONES PROCEDENTES

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

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

a) Amonestación;
b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
c) Decomiso de productos;
d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

FORMULACION DE CARGOS

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

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, Yopal Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 2.3, 2.5, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, y 6.5, Artículo 7 numeral 1.4 y 2.1, Artículo 8, Articulo 9 Numerales 3, 4, 7 y 10, Artículo 11 numerales 1, 2, 3 y 4, Artículos 12 y 13, Artículo 14 Numerales 1, 2, 7 y 9, Artículo 26 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 27, Articulo 28 Numeral 1, 2, 3, 4 y 5, Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Articulo 33 numeral 3, Articulo 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 DEL DESPACHO

Que de conformidad con el Artículo 29 de la Constitución Política de Colombia el cual establece la garantía del debido proceso en todas las actuaciones judiciales y administrativas.

Que por medio de la Ley 9 de 1979 se establecen normas sanitarias para la protección de la salud humana y las medidas a aplicar cuando estas sean transgredidas.

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".*

Sumado a lo anterior 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".*

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. 2024-088 en contra de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, Yopal Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, Yopal Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 2.3, 2.5, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, y 6.5, Artículo 7 numeral 1.4 y 2.1, Artículo 8, Articulo 9 Numerales 3, 4, 7 y 10, Artículo 11 numerales 1, 2, 3 y 4, Artículos 12 y 13, Artículo 14 Numerales 1, 2, 7 y 9, Artículo 26 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 27, Articulo 28 Numeral 1, 2, 3, 4 y 5, Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Articulo 33 numeral 3, Articulo 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 de la señora FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, 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 FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, ubicado la Calle 23 No. 28 - 76, 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 FIDELIGNA RINCON BARRERA, identificada con C.C. No. 23.836.649, propietaria del establecimiento de comercio TIENDA EL SOL DE LA 23, 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 cinco (05) días del mes de septiembre de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Andrea Beltrán Santos
Profesional Contratada