300.20.10

RESOLUCIÓN No. 021 DE 2026

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-027"

El Secretario de Salud del Municipio de Yopal, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019 procede a calificar el proceso sancionatorio No. 2024-027, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folios 1 y 2, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas, de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en la Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar.

Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 16 de mayo de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en la Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de alimentos y bebidas, ubicado en la calle 35 No. 27C – 62, donde se expende productos como abarrotes, verduras y frutas, con un área aproximada de 90mts2 y una bodega".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se observa acumulación de basuras en los alrededores del establecimiento permitiendo el anidamiento de plagas, se observan pisos y paredes con un desprendimiento de pinturas y acumulación de suciedades, se observan puertas y ventanas con oxido y corrosión, no cuenta con dotación de elementos de higiene personal y se observa acumulación de suciedades en unidad sanitaria, se observa exhibidores con deficiencia de limpieza y desinfección. Se observan equipos de refrigeración y congelación en deterioro con oxido y corrosión. No cuenta con termómetro, se observa balanza y exhibidores de abarrotes con operaciones deficientes en limpieza y desinfección. No se implementan las medidas preventivas y correctivas para evaluar el estado de salud. No cuenta con certificado de aptitud para manipular alimentos, no hacen uso completo de la dotación, no cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente, no se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, residuos liquidos de lavado de pisos y de bodegas son vertidos a la vía publica, no se evidencia uso de canecas de residuos y son dispuestos en vía pública generando olores y proliferación de plagas, se evidencia limpieza deficiente en áreas,

paredes, pisos, estantes exhibidores, no cuenta con plan de saneamiento básico, ni soportes, se observa bodega de almacenamiento con desorden en área de canastas, tienen elementos ajenos a la actividad, no se lleva control de temperaturas, los productos en bodega se encuentran desordenados".

Obra a folio 5 Acta de imposición de sellos a establecimiento de comercio denominado SUPER MERCAR YOPAL.

Obra a folio 6 Acta de atención a PQRS Sanitaria de fecha 16 de mayo de 2023.

Obra a folio 7 Respuesta a radicado 2023119265.

Obra a folios 8 y 9 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas de fecha 23 de mayo de 2023, al establecimiento de comercio denominado SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en la Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, 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.

Obra a folio 10 acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 23 de mayo de 2023, ello dando cumplimiento a lo establecido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas de fecha 23 de mayo de 2023.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-029-2024 de fecha 28 de octubre de 2024 inició proceso sancionatorio en contra de la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en la Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 11 al 28.

A través de la Comunicación oficial con radicado No. 2024267655, se citó a la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en la Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-029-2024 de fecha 28 de octubre de 2024.

El día diez (10) de enero de 2025 se surtió la diligencia de notificación personal del Auto No. SS-029-2024 de fecha 28 de octubre de 2024 a la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, en dicha diligencia se hizo entrega de la copia íntegra del auto y se le indicó que contaba con 15 días hábiles para la presentación de descargos y pruebas que pretendiera hacer valer dentro del proceso.

Revisado el expediente se evidencia que la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, no presentó descargos ni pruebas, por lo que se entiende que guardó silencio frente a los cargos formulados.

Siguiendo con el procedimiento administrativo, el día 25 de abril de 2025, se expidió el Auto de Pruebas No. SS-020-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-027 adelantado en contra de la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL.

Dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo sexto del Auto de Pruebas No. SS-020-2025 se procedido a enviar la comunicación oficial al investigado y se corrió traslado para la presentación de alegatos de conclusión.

Que la comunicación oficial del Auto de Pruebas No. SS-020-2025 bajo radicado 2025234499, fue devuelta por la empresa Certipostal con la causal "no reside", tal y como se evidencia en la guía 2982304101135.

En aras de garantizar el debido proceso, se procedió a enviar la comunicación del Auto de pruebas a la dirección registrada en la diligencia de notificación personal, la cual es Carrera 15 No. 18 – 85, Sogamoso – Boyacá, la cual fue devuelta con la causal "no hay quien reciba", lo cual se evidencia en la Guía 3148806201135 de la empresa Certipostal.

Ante la imposibilidad de comunicar el auto, se procedió de conformidad con lo establecido en el Artículo 69 de la ley 1437 de 2011, por lo que se publicó la comunicación del Auto de Pruebas No. SS-020-2025 en la página de la Alcaldía y en cartelera de la Secretaría de Salud, fijándose el aviso el día 8 de octubre de 2025 y desfijándose el día 15 de octubre de 2025, por lo que se entiende comunicado el día 16 de octubre de 2025.

Verificado el expediente, se evidencia que la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, no presento alegatos de conclusión.

DESCARGOS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la ley 1437 de 2011, la investigada contaba con QUINCE (15) días hábiles para la presentación de los descargos y pruebas que pretenda hacer valer dentro del proceso.

Que una vez verificado el expediente, no se evidencia documento alguno que se refiera a la presentación de descargos, como tampoco, se tiene presentación ni solicitud de práctica de pruebas, por lo que se entiende que la investigada guardó silencio.

PRUEBAS

1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas, de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL. Folios 1 y 2.

2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL. Folios 3 y 4.

3. Acta de imposición de sellos a establecimientos de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL. Folio 5.

4. Acta de atención PQRS Sanitaria, de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL. Folio 6.

5. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas, de fecha 23 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL. Folio 8 y 9.

6. Acta de levantamiento de medida de seguridad de fecha 23 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL. Folio 10.

ANALISIS DE LAS PRUEBAS

Este despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio; y de esta manera establecer la existencia o no de la responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas, procediendo a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio No. 2024-027.

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

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

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

Da origen al proceso sancionatorio No. 2024-027 las diligencias administrativas remitidas al área jurídica de la Secretaría de Salud, en donde se evidencia que los funcionarios adelantaron acciones de inspección y vigilancia al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, dando como resultado un porcentaje de cumplimiento del 38.25% y un concepto desfavorable, que llevo a la imposición de una medida sanitaria de seguridad, la cual soporta este proceso.

Inicialmente se encuentra el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, de propiedad YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS,

identificada con C.C. No. 1.057.571.977, en donde los funcionarios de la Secretaria de Salud verificaron las condiciones higiénico-sanitarias y técnico locativas, emitiéndose concepto sanitario DESFAVORABLE, ante la evidencia de incumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, el cual afecta directamente la inocuidad de los alimentos y bebidas, incumplimiento que pueden visualizarse a folio 1 y 2 del expediente.

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

En virtud de lo anterior, y de acuerdo a la situación sanitaria encontrada, el día 16 de mayo de 2023, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, la cual fue aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, de propiedad YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de alimentos y bebidas, ubicado en la calle 35 No. 27C – 62, donde se expende productos como abarrotes, verduras y frutas, con un área aproximada de 90mts2 y una bodega".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se observa acumulación de basuras en los alrededores del establecimiento permitiendo el anidamiento de plagas, se observan pisos y paredes con un desprendimiento de pinturas y acumulación de suciedades, se observan puertas y ventanas con oxido y corrosión, no cuenta con dotación de elementos de higiene personal y se observa acumulación de suciedades en unidad sanitaria, se observa exhibidores con deficiencia de limpieza y desinfección. Se observan equipos de refrigeración y congelación en deterioro con oxido y corrosión. No cuenta con termómetro, se observa balanza y exhibidores de abarrotes con operaciones deficientes en limpieza y desinfección. No se implementan las medidas preventivas y correctivas para evaluar el estado de salud. No cuenta con certificado de aptitud para manipular alimentos, no hacen uso completo de la dotación, no cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente, no se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, residuos líquidos de lavado de pisos y de bodegas son vertidos a la vía pública, no se evidencia uso de canecas de residuos y son dispuestos en vía pública generando olores y proliferación de plagas, se evidencia limpieza deficiente en áreas, paredes, pisos, estantes exhibidores, no cuenta con plan de saneamiento básico, ni soportes, se observa bodega de almacenamiento con desorden en área de canastas, tienen elementos ajenos a la actividad, no se lleva control de temperaturas, los productos en bodega se encuentran desordenados".

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, aplicada al establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, de propiedad YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, tiene como objetivo prevenir o impedir que la

situación encontrada continúe generando un riesgo a la salud de la comunidad, situación que comprueba el incumplimiento a las disposiciones sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica está en la obligación de conocer y darle total cumplimiento a la normatividad sanitaria, especialmente a lo reglado en la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

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

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

En este punto es importante enfatizar por parte de este despacho que el cumplimiento de los postulados contenidos en la Resolución 2674 de 2013 son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta que corresponden a normas jurídicas de carácter general y de orden público, de lo cual ésta Secretaría debe ser garante en su cumplimiento y por ende se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

En este orden de ideas, los propietarios de los establecimientos de comercio dedicados al expendio de alimentos y bebidas, tienen como obligación verificar las condiciones de conservación dependiendo el tipo de alimento hasta su consumo final, así mismo almacenar en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación, mantener en condiciones de limpieza las áreas donde se almacenen los productos, todo ello con el fin de que los mismos se conserven de forma segura y mantengan la inocuidad del alimento y asi

evita poner en riesgo la salud pública, lo que se traduce en que se tiene la obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la Salud pública *"es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad".*

Igualmente obra Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas, de fecha 16 de mayo de 2023, aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, por funcionarios adscritos a la Secretaría de Salud Municipal, en la cual evidenciaron que se subsanaron los hallazgos, por ende ordenaron el levantamiento de la medida sanitaria, estos antecedentes demuestran el interés y las acciones correctivas por parte del investigado para dar cumplimiento a las exigencias normativas, las cuales serán tenidas en cuenta dentro de los criterios de graduación al momento de adoptar una decisión de fondo.

Empero, se reitera que estas gestiones no eximen a la investigada de la responsabilidad frente a las irregularidades encontradas y que dieron origen a la presente investigación, pues dichas acciones de mejora no pueden por sí misma y/o por más significativas que sean, dar la absolución de la responsabilidad endilgada pues el hecho de llevar a cabo estas gestiones en pro de cumplir con la normatividad sanitaria, no implica que no sea responsable de los cargos formulados en su momento, ya que cumplir con las buenas prácticas de manufactura y demás, es una obligación legal en el desarrollo de su actividad económica.

No obstante, se recuerda que la implementación de este tipo de correctivos, no exime de responsabilidad alguna a la infractora, pero son reconocidos como acciones posteriores encaminadas a proteger el bien jurídico tutelado. Aunado a lo anterior la Secretaria de Salud le indica que la Ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia y para el bien de los gobernados y su incumplimiento trae consigo una sanción.

ALEGATOS

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

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

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

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

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

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

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

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

Pues bien, el ejercicio de una actividad económica determinada supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no se puede

simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando ésta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud publica cuya protección es misión de esta entidad.

Por lo tanto, quien tiene un establecimiento de comercio como el de la investigada, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los alimentos y bebidas para que no genere consecuencias negativas en la salud de quienes los consuman.

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

En ese orden de ideas, tenemos que las personas jurídicas y/o naturales que realizan la actividad de preparación de alimentos para consumo humano, eventualmente pueden representar un riesgo para la salud pública, es por ello, que tiene como obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la salud pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentre en condiciones de gozar su derecho natural de salud", más aún cuando se está tutelando un derecho constitucional como lo es la salud pública, en donde se debe establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Aludiendo el riesgo al que fue expuesta la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, éste Despacho debe insistir en que la inobservancia a las buenas prácticas de manufactura para el expendio de alimentos y bebidas, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos y bebidas sean inocuos y aptos para el consumo humano, teniendo en cuenta que la inobservancia a las buenas practicas pueden poner en riesgo la salud de quienes consumen dichos alimentos y bebidas, es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria de fecha 16 de mayo de 2023 y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una vulneración a la normatividad sanitaria que se relaciona a continuación:

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES:

Numeral 1.1 LOCALIZACIÓN Y CONSTRUCCIÓN: Se observa basuras acumuladas en los alrededores del establecimiento permitiendo el anidamiento de plagas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 1.1, 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.

1.3. 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. CONDICIONES DE PISOS, PAREDES Y DRENAJES: Se observan pisos y paredes con desprendimientos de pinturas y acumulación de suciedades. Infringiendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1.1, 1.2 y 2.1, Articulo 33 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

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: .

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

Numeral 1.3 TECHOS, PUERTAS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN: Se observan puertas y ventanas con oxido y corrosión. Infringiendo lo establecido en el Artículo 7 Numeral 4.1 y 4.2 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:

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

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

Numeral 1.4 INSTALACIONES SANITARIAS: No cuenta con dotación de elementos de higiene personal y se observa con acumulación de suciedad. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4, 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.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal

que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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.

Numeral 1.5 ÁREAS DE EXHIBICIÓN Y VENTAS: Se observan exhibidores con deficiencia de limpieza y desinfección. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 2.3, 2.5, Articulo 31 Numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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:

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 insumas 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 RESOLUCION 2674 DE 2013. EXPENDIO DE ALIMENTOS. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

2. Contar con la infraestructura adecuada.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 2.1. CAPACIDAD, DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Se observa equipos de refrigeración y congelación en deterioro con oxido y corrosión, no

cuenta con termómetro. Infringiendo 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.

Numeral 2.2 SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO: Se observa balanza y exhibidores de abarrotes con operaciones deficientes en limpieza y desinfección. Infringiendo lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10, Articulo 34 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 RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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

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

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

y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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.

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

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

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

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.1. ESTADO DE SALUD (SIGNOS/LESIONES): No se implementan las medidas preventivas y correctivas para evaluar el estado de salud. Infringiendo lo establecido en el Articulo 11 Numeral 1, 2 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. *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.

Numeral 3.2. RECONOCIMIENTO MÉDICO: No cuenta con certificado de aptitud para manipular alimentos. Infringiendo lo previsto en el Artículo 11 Numerales 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 Y DOTACIÓN: No hacen uso completo de dotación. Infringiendo lo establecido en el artículo 14 Numeral 2, 5, 6, 7, 8, 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÒN 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:

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

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

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

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

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

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

Numeral 3.4 CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: No cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente. Infringiendo presuntamente lo establecido en los artículos 12 y 14 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 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.
(...).

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO:

Numeral 4.1 SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA POTABLE: No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Infringiendo presuntamente lo establecido en el artículo 6 numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, Artículo 26 numeral 4, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 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.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse

por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias

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

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

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

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

Numeral 4.2 RESIDUOS LÍQUIDOS: Residuos líquidos de lavado de piso de bodega a vertidos a vía pública. Infringiendo 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. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.

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 RESIDUOS SÓLIDOS: No se evidencian uso de canecas de residuos y son dispuestos en vía pública, generando olores y proliferación de plagas. Infringiendo 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.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

Numeral 4.4 CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS: No se cuenta con las medidas de control preventivo para evitar su aparición. Infringiendo lo establecido en el artículo 26 Numeral 3 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 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 4.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS: Se evidencia limpieza deficiente en áreas, paredes, pisos, estantes, exhibidores. Infringiendo 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 4.6 SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO: No cuenta con el plan de saneamiento básico, ni soportes. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, como se indica:

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

1. *Limpieza y desinfección.*
2. *Desechos sólidos.*
3. *Control de plagas.*
4. *Abastecimiento o suministro de agua potable.*

CARGO QUINTO. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN:

Numeral 5.1 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Se observa bodega de almacenamiento con desorden, área de canastas igual tienen elementos ajenos a la actividad. Infringiendo lo establecido en el Articulo 28 Numeral 1, 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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 MANEJO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS REFRIGERADOS O CONGELADOS: No se llevan controles de temperaturas. Infringiendo lo establecido en 28 Numeral 2, Articulo 31 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCIÓN 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 deben 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 RESOLUCIÓN 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.

Numeral 5.3 MANEJO DE PRODUCTOS QUE SE EXPENDEN A TEMPERATURA AMBIENTE: Los productos en bodega se encuentran desordenados. Infringiendo lo establecido en el Artículo 28 Numeral 1, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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.

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

> ***ARTÍCULO 47 DE LA LEY 1437 DE 2011.*** *PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*
>
> *Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.*
>
> *Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que*

pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

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

ARTÍCULO 48. PERIODO PROBATORIO: Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deben practicar en el exterior el termino probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el periodo probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

***ARTÍCULO 49: CONTENIDO DE LA DECISIÓN**: El funcionario competente proferirá al acto administrativo dentro de los treinta días siguientes a la presentación de los alegatos. El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener.*

1. *La individualización de la persona natural o jurídica a sancionar.*
2. *El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción*
3. *Las normas infringidas por los hechos probados*
4. *La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación (…)".*

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

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

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

***ARTICULO 50 DE LA LEY 1437 DE 2011.** GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES: Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resulte aplicables.*

1. *Daño o peligro generado a los intereses jurídico tutelados*
2. *Beneficio económico obtenido por el infractor para si o a favor de un tercero*
3. *Reincidencia en la comisión de la infracción.*
4. *Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*

5. *Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la información u ocultar sus efectos.*
6. *Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se haya aplicado las normas legales pertinentes.*
7. *Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.*
8. *Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.*

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

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

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

1. Daño o peligro a los intereses jurídicos tutelados. Según la documentación aportada al expediente, no se evidencia prueba que determine que causó un daño, pero si un riesgo inminente o peligro teniendo como antecedente que durante la visita de inspección de fecha 16 de mayo de 2023, en las instalaciones del establecimiento de Comercio SUPER MERCAR YOPAL, con hallazgos en las condiciones higiénico – sanitarias, locativas, almacenamiento y comercialización, que dieron lugar a la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, criterio que se tiene en cuenta para la imposición de la sanción.

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero. Dentro de las diligencias no se observa que de la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

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

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

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos. En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia la existencia de prueba o indicio que conlleve a concluir que señor YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, haya utilizado medios

fraudulentos para ocultar la infracción o sus efectos, por lo tanto, no se aplica como agravante.

6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes. Al respecto, se tiene en el expediente el Acta de levantamiento de la medida sanitaria de seguridad, lo cual demuestra que el investigado en su momento realizó acciones de mejora frente a los hallazgos, por lo tanto, aplica como atenuante.

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

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

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

Teniendo en cuenta la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, estipuladas en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, tal y como se indica a continuación:

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES:

Numeral 1.1 No cumple. Se observa basuras acumuladas en los alrededores del establecimiento permitiendo el anidamiento de plagas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 1.1, 1.3 y 2.1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.2. No cumple. Se observan pisos y paredes con desprendimientos de pinturas y acumulación de suciedades. Infringiendo lo establecido en el artículo 7 numeral 1.1, 1.2 y 2.1, Articulo 33 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.3 No cumple. Se observan puertas y ventanas con oxido y corrosión. Infringiendo lo establecido en el Artículo 7 Numeral 4.1 y 4.2 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.4 No Cumple. No cuenta con dotación de elementos de higiene personal y se observa con acumulación de suciedad. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4, Artículo 32 Numeral 9 y 11 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 1.5 No cumple. Se observan exhibidores con deficiencia de limpieza y desinfección. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 2.3, 2.5, Articulo 31 Numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 2.1. No cumple. Se observa equipos de refrigeración y congelación en deterioro con oxido y corrosión, no cuenta con termómetro. Infringiendo lo establecido en el artículo 8, Articulo 9 numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 2.2 No cumple. Se observa balanza y exhibidores de abarrotes con operaciones deficientes en limpieza y desinfección. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Artículo 9 Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10, Articulo 34 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.1. No Cumple. No se implementan las medidas preventivas y correctivas para evaluar el estado de salud. Infringiendo lo establecido en el Articulo 11 Numeral 1, 2 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 3.2. No Cumple. No cuenta con certificado de aptitud para manipular alimentos. Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de protección social, que indican:

Numeral 3.3 No cumple. No hacen uso completo de dotación. Infringiendo lo establecido en el artículo 14 Numeral 2, 5, 6, 7, 8, 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Numeral 3.4 No Cumple. No cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente. Infringiendo lo establecido en los artículos 12 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO:

Numeral 4.1 No Cumple. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Infringiendo lo establecido en el artículo 6 numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, Artículo 26 numeral 4, Articulo 32 numeral 8 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.2 No Cumple. Residuos líquidos de lavado de piso de bodega a vertidos a vía pública. Infringiendo 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.

Numeral 4.3 No Cumple. No se evidencian uso de canecas de residuos y son dispuestos en vía pública, generando olores y proliferación de plagas. Infringiendo lo establecido en el artículo 6 numeral 5.1, 5.2 y 5.3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.4 No cumple. No se cuenta con las medidas de control preventivo para evitar su aparición. Infringiendo lo establecido en el artículo 26 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.5 No Cumple. Se evidencia limpieza deficiente en áreas, paredes, pisos, estantes, exhibidores. Infringiendo lo establecido en el artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 4.6 No cumple. No cuenta con el plan de saneamiento básico, ni soportes. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

CARGO QUINTO. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN:

Numeral 5.1 No cumple. Se observa bodega de almacenamiento con desorden, área de canastas igual tienen elementos ajenos a la actividad. Infringiendo lo establecido en el Articulo 28 Numeral 1, 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.2 No Cumple. No se llevan controles de temperaturas. Infringiendo lo establecido en 28 Numeral 2, Articulo 31 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Numeral 5.3 No Cumple. Los productos en bodega se encuentran desordenados. Infringiendo lo establecido en el Artículo 28 Numeral 1, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.

De conformidad con lo indicado, es pertinente indicar que propietario del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, contravino lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 al no dar pleno cumplimiento a las exigencias de las condiciones higiénico sanitarias, de igual forma la inobservancia de las condiciones del almacenamiento y comercialización, todo ello debidamente consignado en el acta de control sanitario de fecha 16 de mayo de 2023 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de clausura temporal total del establecimiento, lo cual obra como material probatorio que permitieron a la Secretaria de Salud tener conocimiento de hechos constitutivos de transgresión a la normatividad sanitaria y que con su actuar se puso en riesgo a los consumidores.

En consecuencia y, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación al principio de razonabilidad según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en VEINTISIETE (27) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer a la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, ubicado en Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de VEINTISIETE (27) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON QUINIENTOS SETENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($1.575.814).

PARAGRAFO 1. Advertir a la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, que deberá cancelar la multa aquí impuesta en la CUENTA DE AHORROS No. 981-392525 del BANCO BBVA, denominada OTROS GASTOS EN SALUD Y FUNCIONAMIENTO

– MUNICIPIO DE YOPAL, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente Resolución.

PARAGRAFO 2. Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería de la Alcaldía de Yopal, Piso 1 con su respectivo acto administrativo, así mismo deberá allegar el comprobante de pago al correo electrónico gesalud@yopal-casanare.gov.co con asunto "pago sanción proceso 2024-027". El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente decisión a la señora YEYMI XIOMARA TORRES DUEÑAS, identificada con C.C. No. 1.057.571.977, propietaria del establecimiento de comercio SUPER MERCAR YOPAL, quien para efecto de notificación registra dos direcciones: Calle 35 No. 27C - 62, Yopal – Casanare yo Carrera 15 No. 18 – 85 – Sogamoso - Boyacá, de conformidad con lo previsto en el Artículo 67 y ss del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal Casanare a los dieciséis (16) días del mes febrero de 2026.

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Elaboró: Maria Eugenia González G.
Cargo: Profesional Contratada

Revisó: Fabián Chaparro Muñoz
Cargo: Profesional Contratado

Revisó: Leticia Rincón Molina
Cargo: Directora de Salud Publica