310.215.165

AUTO No. SS-081-2026

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

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

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 al 3, Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, aplicado en las instalaciones de la sociedad COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.AS con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de la visita arrojó los siguientes hallazgos:

1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.2	Se observan pisos y paredes en mal estado, con levantamiento de pintura entre pisos y paredes en el área de desposte, se observa drenaje en zona de pasillo sin protección.
1.3	Se observan techos carecen de operaciones de limpieza y desinfección. Se observa puerta interna en área de expendio con deterioro y rupturas.
1.4	Se observan instalaciones sanitarias falta de implementos de higiene personal (jabón, toallas) para lavado y secado de manos.
1.5	Cuentan con el programa pero no le están dando cumplimiento al plan de sanea miento, falta mantenimiento a las instalaciones en general del expendio.

2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Cuenta con dos cuartos fríos de los cuales se evidencia levantamiento de pintura en el área interna y externa de los mismos, así como áreas con

	presencia de óxido y corrosión. Puerta de cuarto frio se observa con áreas internas deterioradas.
2.2	Se observan los dos cuartos fríos los difusores con presencia de óxido y corrosión. Se evidencia levantamiento de pintura en el área interna de los cuartos.
2.3	Cuenta con programa de mantenimiento de equipos pero no están cumpliendo con el mismo falta mantenimiento de los equipos (sierras, cuartos fríos).

3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.1	Se observan cinco manipuladores ninguno cuenta con reconocimiento médico.
3.2	Se observan cinco manipuladores ninguno cuenta con reconocimiento médico que garantice el estado de salud apto para manipular alimentos.
3.4	Se observa un manipulador cuenta con la indumentaria completa para la actividad que realiza.
3.5	El establecimiento no cuenta con el cronograma de capacitaciones, se evidencia el personal no cuenta con capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza.

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.1	El establecimiento no lleva registros que permitan evidenciar las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales.
4.3	Se observan bolsas y/o empaques sin la debida protección para evitar el riesgo de contaminación.
4.4	No se evidencian registros para el control de temperaturas.
4.5	Se observan productos cárnicos almacenados de forma inadecuada, contaminación cruzada (carne en estado de descomposición).

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	Se observa tanque subterráneo no se evidencia certificado de lavado y desinfección que garantice la calidad del agua potable para las operaciones de lavado y desinfección.
5.4	Se evidencia presencia de plagas (cucarachas), no cuentan con certificado de fumigación, tampoco llevan registros.
5.5	No se evidencian registros de las operaciones de limpieza y desinfección, techos, paredes, pisos y equipos.
5.6	El establecimiento cuenta con plan de saneamiento pero no se evidencian registros que soporten el cumplimiento del mismo.

6. Respecto de las Actividades Secundarias

ITEM	HALLAZGO

6.1	Se observa área de desposte no cuenta con equipos de frio que permita garantizar la temperatura adecuada para los canales.

2. Obra a folios 4 y 5 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 21 de mayo de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESNATURALIZACION DE 90.0 KG DE HUESO CARNUDO efectuada al establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de carnes con un área aproximada de 90 m2, cuenta con dos cuartos frios de 16 m2 cada uno, área de desposte, un área de expendio con una nevera exhibidora, equipos como sierra, molino, empacadora al vacio y 2 mesas, cuenta con una unidad sanitaria".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se observan pisos y paredes con levantamiento de pintura en el área de desposte, puerta interna en área de expendio con deterioro y presenta rupturas, en instalaciones sanitaria no cuenta con implementos de higiene personal para lavado, desinfección y secado de manos, falta mantenimiento en las instalaciones en general y no presenta ningún registro, levantamiento de pintura, presencia de óxido y corrosión, en los cuartos fríos y en la puerta de uno se observa la misma von áreas internas deterioradas, los difusores de los cuartos de mantenimiento de equipos (sierras, cuartos fríos), los manipuladores no cuentan con reconocimiento médico, uno de los manipuladores no hace uso de dotación, no cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente y el programa esta desactualizado, no se llevan registros que permitan evidenciar las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, se evidencian bolsa y empaques sin la protección para evitar riesgo de contaminación, no se llevan registros para el control de temperaturas, productos cárnicos almacenados de forma inadecuada permitiendo la contaminación cruzada (carne en descomposición), no presenta registros de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua, se evidencia presencia de plagas (cucarachas), no se llevan registros de medidas preventivas y correctivas de control, no se evidencian registros de operaciones de limpieza y desinfección, acumulación de suciedad en techos, paredes, pisos y equipos, no se llevan registros del plan de saneamiento, área de desposte no cuenta con equipos de frio".

3. Obra a folio 6 Formato anexo de desnaturalización aplicado a productos ubicados en las instalaciones de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S.

4. Obra a folios 7 AL 10, certificado de existencia y representación legal y copia del documento de identificación del representante legal de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S.

5. Obra a folio 11 Notificación de la medida sanitaria de seguridad impuesta en las instalaciones de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S., dirigido al Comandante de Policía del Departamento.

6. Obra a folios 12 al 14, Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 27 de mayo de 2025, aplicado en las instalaciones de la sociedad COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando concepto favorable.

7. Obra a folio 15 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 27 de mayo de 2025, aplicado en las instalaciones de la sociedad COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517.

8. Obra a folio 16 comunicación oficial dirigida a la representante legal de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.AS, bajo radicado 2025229869.

9. A folios 17 al 19 Solicitud para iniciar 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 jurídica contra quien se dirige la presente investigación es COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2, 1.3, 1.4 y 1.5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos y paredes: Se observan pisos y paredes en mal estado, con levantamiento de pintura entre pisos y paredes en el área de desposte, se observa drenaje en zona de pasillo sin protección. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 4 y 5 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 4 y 5 de la Resolución 242 de 2013.

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

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

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

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

5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 4 y 5.

Numeral 1.3 No Cumple. Se observan techos carecen de operaciones de limpieza y desinfección. Se observa puerta interna en área de expendio con deterioro y rupturas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 6 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 6 de la Resolución 242 de 2013.

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

6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y construidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.

DECRETO 1500 DE 2007: Artículo 26 Numeral 1.1.1

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 6.

Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias: Se observan instalaciones sanitarias falta de implementos de higiene personal (jabón, toallas) para lavado y secado de manos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 15 y 19.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.

Numeral 1.5 No Cumple. Programa de mantenimiento de instalaciones: Cuentan con el programa pero no le están dando cumplimiento al plan de saneamiento, falta mantenimiento a las instalaciones en general del expendio. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1 del Decreto 1500 de 2007.

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

1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1, 2.2 y 2.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Cuenta con dos cuartos fríos de los cuales se evidencia levantamiento de pintura en el área interna y externa de los mismos, así como áreas con presencia de óxido y corrosión. Puerta de cuarto frio se observa con áreas internas deterioradas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 22, 23 y 24 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 22, 23, 24, 32 y 33 de la Resolución 242 de 2013.

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

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

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

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.
24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 22, 23, 24, 32 y 33.

Numeral 2.2. No cumple. Condiciones de los equipos de conservación: Se observan los dos cuartos fríos los difusores con presencia de óxido y corrosión. Se evidencia levantamiento de pintura en el área interna de los cuartos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 36 Numeral 4 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 25, 26 y 27 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 54 Numeral 8, Artículo 55 Numeral 25, 26 y 27 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 36 DEL DECRETO 1500 DE 2007. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

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

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

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa con el propósito de mantener la temperatura a la cual fueron recibidos la carne y los productos cárnicos comestibles.

26. La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío.

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 54 Numeral 8, Artículo 55 Numeral 25, 26 y 27.

Numeral 2.3 No Cumple. Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios: Cuenta con programa de mantenimiento de equipos pero no están cumpliendo con el mismo, falta mantenimiento de los equipos (sierras, cuartos fríos). Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1 del Decreto 1500 de 2007.

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

1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 3.1, 3.2, 3.4 y 3.5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 3.1 No Cumple. Estado de salud (signos / lesiones): Se observan cinco manipuladores ninguno cuenta con reconocimiento médico. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

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

1.1.13. Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres. Queda prohibida la permanencia de personal ajeno a las labores del establecimiento en el lugar donde se procese carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los visitantes autorizados, deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo debe garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. *Estado de Salud.*

ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. (...).

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 21.2
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2

Numeral 3.2 No Cumple. Reconocimiento médico: Se observan cinco manipuladores ninguno cuenta con reconocimiento médico que garantice el estado de salud apto para manipular alimentos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto de 2007, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. *Estado de Salud.*

ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

DECRETO DE 2007: Artículo 26 Numeral 1.1.13

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14.

Numeral 3.4 No Cumple. Dotación personal: Se observa un manipulador cuenta con la indumentaria completa para la actividad que realiza. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numerales 9 y 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 9 y 10 de la Resolución 242 de 2013.

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

9. El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 9 y 10.

Numeral 3.5 No Cumple. Educación y capacitación: El establecimiento no cuenta con el cronograma de capacitaciones, se evidencia el personal no cuenta con capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 2 y, Artículo 132 Numeral 1 y 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1 y 4 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 240 DE 2013. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

2. Capacitación.

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

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

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1 y 4.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 4.1, 4.3, 4.4 y 4.5 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 No Cumple. Recepción de materia prima: El establecimiento no lleva registros que permitan evidenciar las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 36 Numeral 3 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 28 y 29 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 54 Numeral 4, Artículo 55 Numeral 28 y 29 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 36 DEL DECRETO 1500 DE 2007. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

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

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

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

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 54 Numeral 4, Artículo 55 Numeral 28 y 29.

Numeral 4.3 No Cumple. Empaque y Etiquetado: Se observan bolsas y/o empaques sin la debida protección para evitar el riesgo de contaminación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: ARTÍCULO 55 NUMERAL 31.

Numeral 4.4 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: No se evidencian registros para el control de temperaturas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 129 Numeral 2 y 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 27 y 32 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 129 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, (…).

2. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:

2.1. Canales o cortes de carnes menor o igual a 7 oC. 2.2. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5 oC.

2.3. Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados (-18 oC) o menor.

4. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: ARTÍCULO 55 NUMERAL 31.

Numeral 4.5 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: Se observan productos cárnicos almacenados de forma inadecuada, contaminación cruzada (carne en estado de descomposición). Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 129 Numeral 1 y 7 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 30, 32 y 36 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 129 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, (…).

1. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.

7. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: ARTÍCULO 55 NUMERAL 30, 32 y 36.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1, 5.4, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable: Se observa tanque subterráneo no se evidencia certificado de lavado y desinfección que garantice la calidad del agua potable para las operaciones de lavado y desinfección. Infringiendo lo establecido en el

Artículo 26 Numeral 1.1.11.1, 1.1.11.2 y 1.1.11.3 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 3 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 3 de la Resolución 242 de 2013.

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

1.1.11.1 Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

1.1.11.2 Si el establecimiento obtiene el agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo a la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

1.1.11.3 La calidad del agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con los estándares de ejecución sanitaria requeridos.

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

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 3.

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se evidencia presencia de plagas (cucarachas), no cuentan con certificado de fumigación, tampoco llevan registros. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.8 del Decreto 1500 de 2007.

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

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: No se evidencian registros de las operaciones de limpieza y desinfección, techos, paredes, pisos y equipos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.12 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 12 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 12 de la Resolución 242 de 2013.

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

1.1.12. Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos, documentados, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control.

Las sustancias químicas empleadas en la limpieza y desinfección deberán cumplir la legislación que al respecto se expida sobre la materia.

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

12. Si cuenta con sistema de ventilación, este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 12.

Numeral 5.6 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento: El establecimiento cuenta con plan de saneamiento pero no se evidencian registros que soporten el cumplimiento del mismo. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

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

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que ésta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia.

CARGO SEXTO: ACTIVIDADES SECUNDARIAS: Tal y como quedo consignado en el numeral 6.1 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 21 de mayo de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 6.1 No Cumple. Condiciones del área de desposte o sección de desprese: Se observa área de desposte no cuenta con equipos de frio que permita garantizar la temperatura adecuada para los canales. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8 parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 1 y 2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

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

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

2. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 32.

SANCIONES PROCEDENTES

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

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

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

FORMULACION DE CARGOS

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

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517, por presunto incumplimiento del Artículo 8 Parágrafo 1, Artículo 26 Numeral 1.1.1, 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.13, 1.1.11.1, 1.1.11.2 y 1.1.11.3, Artículo 36 Numeral 3 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 14 Numeral 1 y 2, Artículo 15, Artículo 17 Numeral 9 y 10, Artículo 129 Numeral 1, 2, 4 y 7, Artículo 130 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 12, 15, 19.1, 21.2, 22, 23, 24, 28, 29 y 32, Artículo 132 Numeral 1 y 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 9 y 10, Artículo 54 Numeral 4, Artículo 55 Numeral 3, 4, 5, 6, 12, 15, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 32 y 33, Artículo 57 Numeral 1 y 4 de la Resolución 242 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2026-033 en contra de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517 y/o quien haga sus veces.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517 y/o quien haga sus veces, por presunto incumplimiento del Artículo 8 Parágrafo 1, Artículo 26 Numeral 1.1.1, 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.13, 1.1.11.1, 1.1.11.2 y 1.1.11.3, Artículo 36 Numeral 3 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 14 Numeral 1 y 2, Artículo 15, Artículo 17 Numeral 9 y 10, Artículo 129 Numeral 1, 2, 4 y 7, Artículo 130 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 12, 15, 19.1, 21.2, 22, 23, 24, 28, 29 y 32, Artículo 132 Numeral 1 y 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 9 y 10, Artículo 54 Numeral 4, Artículo 55 Numeral 3, 4, 5, 6, 12, 15, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 32 y 33, Artículo 57 Numeral 1 y 4 de la Resolución 242 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al representante legal de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que el representante legal de COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, 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 COMERCIALIZADORA PORKYLANDIA S.A.S con Nit. 901.153.108-1, ubicada en la Carrera 29 No. 20 - 66, Yopal – Casanare, representada legalmente por la señora MARIA FERNANDA RIVEROS CUEVAS, identificada C.C. No. 1.118.574.517 y/o quien haga sus veces,, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los once (11) días del mes de mayo de 2026.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Fabian Chaparro Muñoz
Profesional Contratado