310.215.165

AUTO No. SS-083-2026

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 folio 1 al 3 Acta de visita, Diligencia de inspección, vigilancia y control, de fecha 18 de septiembre de 2025, aplicada a las instalaciones del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, representado legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, en la cual se encuentra

   DESCRIPCION DE LA SITUACION ENCONTRADA:

   "Se realiza e desplazamiento por parte del personal del programa de salud nutricional de la Secretaria de Salud Municipal, de acuerdo con la programación de visitas, hasta el establecimiento descrito en el encabezado del acta, propiedad de SUREMCOL SAS ZOMAC, se observa establecimietno de aproximadamente 400 m2 con área de preparación, área de comedor, área de exhibición de viveres, área de neveras, área de expendio de carne y área sanitaria. se evidencia que el tipo de sujeto es establecimiento de Grandes Superficies y no almacenamiento debido a que al momento de la visita el administrador presentó copia de un acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para establecimiento de almacenamiento de alimentos y bebidas con cosecutivo No. 27149 de fecha 25 de agosto de 2025".

   OBSERVACIONES:

   "Producto de la visita se aplica acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (...)".

2. Obra a folios 4 al 6, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de septiembre de 2025, aplicada al establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit.

901.445.989-7, representado legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de dicha visita arroja una calificación del 70.5% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE encontrando y consignando los siguientes hallazgos:

1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.1	Se observan espacios abiertos en área entre techo y pared frontal al área de comedor, y una abertura contiguo a donde termina la cmapana extractora del área de preparación.
1.4	No se evidencia mecanismo seguro para el secado de manos, no se cuenta con aviso alusivo al lavado de manos, se observa canecas para residuos solidos sin bolsa ni tapa de activación no manual.

2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Se evidencia tabla de picar manchada por uso y falta de limpieza y desinfeccion, se observa campana extractora fuera de servicio.
2.3	Se evidencian algunas estanterías de vivieres no perecederos con superficies que presentan oxido en áreas puntuales.

3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	No se evidencia el certificado medico de aptitud de los manipuladores del área de preparación.
3.3	Se observa manipuladores sin indumentaria de color claro, los manipuladores del área de preparación no cuentan con gorro ni tapabocas, no se evidencia aviso alusivo al lavado de manos en área de preparación.
3.4	Se observa que la manipuladora del área de preparación no cuenta con formación y/o capacitación en BPM.

4. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.4	Se evidencia presencia de cucarachas en el área de peparacion entre los utensilios, bajo los mesones y canastillas y sobre nvera y estufa,
5.5	Se evidencia congelador de área de almacenamiento con superficies que presentan suciedad, se observan estanterías con viveres que presentan polvo, se observa utensilios, menaje y esquina y rincones del piso del área de preparación con superficies sucias, se ve pared sobre el baño manchada.
5.6	No se evidencia el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento básico del mes de septiembre.

5. Respecto del Almacenamiento y Comercialización

ITEM	HALLAZGO
6.1	Se evidencia bebidas tipo agua, gaseosa dispuestas directamente en el piso, almacenadas en el área posterior.

3. Obra a folios 7 y 8 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 18 de septiembre de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada en el establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, representado legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de grandes superficies con un área aproximada de 400mts2 distribuidos en un área de preparación de alimentos, un área de expendio de carne, un área de lavado y un área de expendio".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"Se observan espacios abiertos entre techo y pared, frente al comedor y donde termina la campana extractora, no cuenta con mecanismos para secado de manos, no se cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, se evidencia tabla de picar manchada por falta de limpieza y desinfeccion, se observa campana extractora fuera de servicio, se observan algunos estantes que presenta oxido, no se evidencia certificado de aptitud medica del manipulador del área de preparación, se observa manipuador sin formación en BPM, se evidencia presencia de cucarachas en área de preparación, se evidencia congelador de área de almacenamiento con suciedades con polvo, se observan utensilios, menaje con susciedades, no se llevan registro diariso de plan de saneamiento, se observa productos dispuestos directamente en el piso".

4. Obra a folio 9 al 12 certificado de matrícula mercantil de SUREMCOL SAS ZOMAC.

5. Obra a folio 13 comunicación oficial de notificacion de medida sanitaria de seguridad al comandante de Policia Casanare.

6. Obra a folio 14 Acta de Visita. Diligencia de inspección, vigilancia y control de fecha 26 de septiembre de 2025, aplicada en el establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, de propiedad de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, dejando la siguiente observación:

"Se evidencia que al momento de la visita el establecimiento esta abierto al publico y prestando servicio, con medida sanitaria vigente".

7. Obra a folio 15 y 16 comunicaciones oficiales, en los cuales se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona jurídica contra quien se dirige la presente investigación la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641 y/o quien haga sus veces.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2 y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de septiembre de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos, paredes y drenajes: Se observan espacios abiertos en área entre techo y pared frontal al área de comedor, y una abertura contigua a donde termina la campana extractora del área de preparación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 2.1 y 2.2 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:

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

Numeral 1.4 No Cumple. Instalaciones sanitarias: No se evidencia mecanismo seguro para el secado de manos, no se cuenta con aviso alusivo al lavado de manos, se observa canecas para residuos sólidos sin bolsa ni tapa de activación no manual. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.3 y 6.4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 y 2.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de septiembre de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencia tabla de picar manchada por uso y falta de limpieza y desinfección, se observa campana extractora fuera de servicio. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

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

Numeral 2.3. No cumple. Superficies de contacto con el alimento: Se evidencian algunas estanterías de vivieres no perecederos con superficies que presentan oxido en áreas puntuales. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 2, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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

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

Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

CARGO TERCERO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2, 3.3 y 3.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies, de fecha 18 de septiembre de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2. Reconocimiento médico: No se evidencia el certificado médico de aptitud de los manipuladores del área de preparación. Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de protección social, que indican:

ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. *Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.*

2. *Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*

3. *En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*

4. *La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.*

Numeral 3.3 Prácticas higiénicas: Se observa manipuladores sin indumentaria de color claro, los manipuladores del área de preparación no cuentan con gorro ni tapabocas, no se evidencia aviso alusivo al lavado de manos en área de preparación. Infringiendo presuntamente lo establecido en Articulo 14 numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Articulo 35 numeral 5 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

3. *Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.*

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

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

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

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

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

9. *De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.*

10. *No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.*
13. *Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.*

14. *Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.*

Numeral 3.4 Educación y Capacitación: Se observa que la manipuladora del área de preparación no cuenta con formación y/o capacitación en BPM. Infringiendo presuntamente lo establecido en los artículos 12, 13 y 36 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

ARTÍCULO 36 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. RESPONSABILIDAD. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución.

CARGO CUARTO: SANEAMIENTO. Tal y como quedo consignado en el numeral 5.4, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies de fecha 18 de septiembre de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 5.4 No cumple. Control integral de plagas: Se evidencia presencia de cucarachas en el área de preparación entre los utensilios, bajo los mesones y canastillas y sobre nevera y estufa. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 26 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento (...).

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

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se evidencia congelador de área de almacenamiento con superficies que presentan suciedad, se observan estanterías con viveres que presentan polvo, se observa utensilios, menaje y esquina y rincones del piso del área de preparación con superficies sucias, se ve pared sobre el baño manchada. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

Numeral 5.6 No cumple. Soportes documentales de saneamiento: No se evidencia el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento básico del mes de septiembre. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento (...).

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

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

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y

capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

CARGO SEXTO: ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION. Tal y como quedo consignado en el numeral 6.1 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies de fecha 18 de septiembre de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 6.1. No cumple. Condiciones generales de almacenamiento: Se evidencia bebidas tipo agua, gaseosa dispuestas directamente en el piso, almacenadas en el área posterior. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 28 Numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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.

SANCIONES PROCEDENTES

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

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

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

FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos,

adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641 y/o quien haga sus veces, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 2.1 y 2.2, Artículo 8, Artículo 9 Numeral 1, 2, 4, 5 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5, Artículo 26, Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, Artículo 33 Numeral 1, Artículo 34, Artículo 35 Numeral 1, 2, 3, 5 y 7, Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES JURIDICAS Y FUNDAMENTOS LEGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2026-035 en contra de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641 y/o quien haga sus veces.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, representada legalmente por BENEDICTO LOPEZ LUGO, identificado con C.C. No. 79.791.641 y/o quien haga sus veces, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 2.1 y 2.2, Artículo 8, Artículo 9 Numeral 1, 2, 4, 5 y 9, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículo 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5, Artículo 26, Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, Artículo 33 Numeral 1, Artículo 34, Artículo 35 Numeral 1, 2, 3, 5 y 7, Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al representante legal de la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, 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 la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder a la sociedad SUREMCOL SAS ZOMAC, con Nit. 901.445.989-7, propietaria del establecimiento de comercio FRUVER LA 20 ESQUINA, ubicado en Carrera 20 No. 25 - 09, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los doce (12) 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