310.215.165

AUTO No. SS-084-2026

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 y 2 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 11 de junio de 2025, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare, de propiedad del señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, 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 porcentaje de cumplimiento de 42% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE, en dicha acta se plasmaron los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.2	Se evidencian baldosas del área de lavado de utensilios con superficies en material no sanitario.
1.3	Se evidencia área de techo a lado de la campana extractora con pintura desprendida, se evidencia agujero en techo donde había un punto de energía para lámpara de iluminación.
1.4	Se evidencian sanitarios sin tapa, biscochos, y con superficies con suciedad, no se cuenta con toallas de manos desechables.

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Se evidencia nevera tipo congelador con superficies externos con oxido y corrosión, cauchos de puerta deteriorados por el uso y con acumulación de suciedad, se evidencia tabla de picado con superficies manchadas por falta de limpieza y desinfección, no se cuenta con termómetro.

3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	El personal no cuenta con certificado de aptitud médico para manipular alimentos.
3.3	La indumentaria de cocina no es de cloro claro.
3.4	No se cuenta con plan de capacitación en BPM permanente y continuo.

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.1	No se evidencia ficha técnica y/o rotulado de productos cárnicos almacenados en el congelador, estos productos se evidencian empacados en bolsas plásticas generando riesgo de contaminación con las superficies del equipo de congelación.
4.3	No se evidencian registros del control de temperatura delos 4 equipos de refrigeración de los cuales son 3 neveras y un congelador.

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	Se evidencia tanque de agua tipo lavadero construido en material no sanitario con superficies porosas y deterioradas que impiden la realización de acciones efectivas de limpieza y desinfección, no se diligencian planillas de lavado de tanques del plan de saneamiento, el interior del tanque / lavadero presenta acumulación de suciedad.
5.2	Se evidencia fuga de aguas servidas en parte posterior del platero de lavado de utensilios, estas aguas caen sobre mesón bajo, generando empozamiento.
5.3	Se evidencia tapa de caneca de residuos orgánicos rota, con superficie sucia y la ubicación de este recipiente se encuentra enseguida del congelador.
5.4	Se evidencia presencia de cucarachas en las siguientes áreas: área de barra, en cajas, área baja del área de lavado de utensilios, área de mesones donde se almacena menaje.
5.5	Se evidencia superficies inferiores de mesones y área de barra, pisos, rincones en general de los pisos de áreas de proceso y caja con acumulación de suciedad campana extractora interior de congelador y nevera con superficies sucias y techos manchados con grasa en área.
5.6	No se diligencian los registros de los programas operativos, estandarizados del plan de saneamiento básico.

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de 11 de junio de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada a las instalaciones del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare, de propiedad del señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximada de 100 m2, área de asado con estufas, freidora, un equipo de congelación y refrigeración, área de lavado de utensilios y de lavado de aseo, área de expendio y una unidad sanitaria".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se evidencian baldosas del área de lavado de utensilios con superficies en material no sanitario, área del techo al lado de la campana extractora con pintura desprendida, se evidencia un agujero en el techo donde había un punto de energía para lámpara de iluminación, sanitario sin tapa, no cuenta con toallas desechables, superficies con suciedad, se evidencia nevera tipo congelador con superficies externas con oxido y corrosión, cauchos de puertas deteriorados, con acumulación de suciedad, tablas de picado con manchas, no cuenta con instrumento para medir temperaturas, los manipuladores no cuentan con certificado de aptitud para manipular alimentos, indumentaria no es de color claro, no presentan el plan de capacitación continuo y permanente, no se evidencia ficha técnica y/o rotulado de productos cárnicos almacenados en el congelador, estos productos se evidencian empacados en bolsas plásticas generando riesgo de contaminación con la superficies de temperaturas en ninguno de los 4 equipos, tanque de agua tipo lavadero construido en material no sanitario, superficies porosas y deterioradas que impidan la realización efectiva de acciones efectivas de limpieza y desinfección, no se evidencian planillas de lavado de tanques, al interior del tanque/lavadero presenta acumulación de suciedad, se evidencia fuga de aguas servidas en parte posterior de platero de lavado de utensilios, estas aguas caen sobre mesón bajo generando empozamiento, se observa caneca de residuos orgánicos rota con superficie sucia y se encuentra en zona cercana al congelador, se evidencia presencia de cucarachas en las siguientes áreas: área de barra, en caja, en área de lavado de utensilios, mesones de almacenamiento, superficies inferiores de mesones y área de barra, pisos, rincones en general de los pisos de área de proceso y caja con acumulación de suciedad, campana extractora, interior de congelador y nevera con superficies sucias y techos manchados con grasa en área de proceso, no se diligencian registros de los programas operativos estandarizados del plan de saneamiento básico".

3. Obra a folios 5 y 6 Certificado de matrícula mercantil del propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE EY CHIPIRON.

4. Obra a folio 7 Solicitud de concepto sanitario de fecha 13 de junio de 2025.

5. Obra a folio 8 Notificación de Medida Sanitaria de Seguridad, dirigida al Comandante de Policía del Departamento de Casanare.

6. Obra a folios 9 y 10 Notificación de medida sanitaria de seguridad al propietario del establecimiento RESTAUTANTE EY CHIPIRON.

7. Obra a folios 11 y 12, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 24 de junio de 2025, aplicada al

establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare, de propiedad del señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio.

8. Obra a folio 13 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 24 de junio de 2025, aplicada al establecimiento de comercio RESTAUTANTE EY CHIPIRON.

9. Obra a folio 14 Comunicación Oficial de respuesta a petición del propietario del establecimiento de comercio RESTAUTANTE EY CHIPIRON.

10. Obra a folios 15 al 17 Comunicación oficial en la cual se hace la remisión de medida sanitaria de seguridad para inicio de proceso sancionatorio.

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2, 1.3 y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 11 de junio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos y paredes: Se evidencian baldosas del área de lavado de utensilios con superficies en material no sanitario. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1 y 2.3, Artículo 33 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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.

RESOLUCION 2674 DE 2013: ARTÍCULO 33 NUMERAL 1, 2 y 3

Numeral 1.3. No Cumple. Techos, iluminación y ventilación: Se evidencia área de techo a lado de la campana extractora con pintura desprendida, se evidencia agujero en techo donde había un punto de energía para lámpara de iluminación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 3.1, 3.2 y 3.3, de la Resolución 2674 de 2013.

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

3.1. Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

Numeral 1.4. No cumple. Instalaciones sanitarias: Se evidencian sanitarios sin tapa, biscochos, y con superficies con suciedad, no se cuenta con toallas de manos desechables. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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.

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.

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 11 de junio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencia nevera tipo congelador con superficies externos con oxido y corrosión, cauchos de puerta deteriorados por el uso y con acumulación de suciedad, se evidencia tabla de picado con superficies manchadas por falta de limpieza y desinfección, no se cuenta con termómetro. 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.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2, 3.3 y 3.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 11 de junio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2 No Cumple. Reconocimiento médico: El personal no cuenta con certificado de aptitud médico para manipular alimentos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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

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

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

Numeral 3.3 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: La indumentaria de cocina no es de cloro claro. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura;

cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

Numeral 3.4 No Cumple. Educación y capacitación: No se cuenta con plan de capacitación en BPM permanente y continuo. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 12 y 13 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.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 4.1 y 4.3 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 11 de junio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 4.1 No Cumple. Control de materias primas e insumos: No se evidencia ficha técnica y/o rotulado de productos cárnicos almacenados en el congelador, estos productos se evidencian empacados en bolsas plásticas generando riesgo de contaminación con las superficies del equipo de congelación. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 16 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

Numeral 4.3 No Cumple. Manejo de Temperaturas: No se evidencian registros del control de temperatura delos 4 equipos de refrigeración de los cuales son 3 neveras y un congelador. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.
3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 11 de junio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable: Se evidencia tanque de agua tipo lavadero construido en material no sanitario con superficies porosas y deterioradas que impiden la realización de acciones efectivas de limpieza y desinfección, no se diligencian planillas de lavado de tanques del plan de saneamiento, el interior del tanque / lavadero presenta acumulación de suciedad. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 3.2 y 3.5, Artículo 26 Numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

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

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos: (…).

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

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.

Numeral 5.2 No cumple. Residuos líquidos: Se evidencia fuga de aguas servidas en parte posterior del platero de lavado de utensilios, estas aguas caen sobre mesón bajo, generando empozamiento. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 4.1 y 4.2 Artículo 32 Numeral 5 y 10 de la Resolución 2674 de 2013.

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

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

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

5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

Numeral 5.3 No Cumple. Residuos sólidos: Se evidencia tapa de caneca de residuos orgánicos rota, con superficie sucia y la ubicación de este recipiente se encuentra enseguida del congelador. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

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

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se evidencia presencia de cucarachas en las siguientes áreas: área de barra, en cajas, área baja del área de lavado de utensilios, área de mesones donde se almacena menaje. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 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 con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se evidencia superficies inferiores de mesones y área de barra, pisos, rincones en general de los pisos de áreas de proceso y caja con acumulación de suciedad campana extractora interior de congelador y nevera con superficies sucias y techos manchados con grasa en área. 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 diligencian los registros de los programas operativos, estandarizados del plan de saneamiento básico. 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 con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

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 del señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare. por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.2, 3.5, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1, 2.3, 3.1, 3.2 y 3.3; Artículo 8, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículos 12 y 13, Artículo 14 Numeral 2, Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5, Articulo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26, Artículo 32 Numeral 5 y 10, Artículo 33 Numeral 1, 2, 3, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que 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. 2026-036 en contra del señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra del señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.2, 3.5, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1, 2.3, 3.1, 3.2 y 3.3; Artículo 8, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículos 12 y 13, Artículo 14 Numeral 2, Artículo 16 Numeral 1, 3, 4 y 5, Articulo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26, Artículo 32 Numeral 5 y 10, Artículo 33 Numeral 1, 2, 3, 5, 6 y 7 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 señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que el señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, Yopal – Casanare, no

comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder al señor JAIRO ANTONIO VELANDIA CETINA, identificado con C.C. No. 74.359.257, propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE EY CHIPIRON, ubicado en la Carrera 29 No. 23A - 04, 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