Alcaldía Municipal de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

NOTIFICACION POR AVISO No. 012 DE FECHA 29 DE ABRIL DE 2026

En cumplimiento a lo establecido en la Ley 1437 de 2011 "Por medio del cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo" y dando alcance al inciso segundo del artículo 69 el cual establece que "*cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente del retiro del aviso*".

De conformidad con lo indicado anteriormente, el Secretario de Salud del Municipio de Yopal, procede a dar impulso procesal al trámite de notificación por aviso del siguiente acto administrativo:

RESOLUCION No.:	029 DE 2026
PROCESO SANCIONATORIO:	2024-028
EN CONTRA DE:	MARLY CARDONA VILLAMIZAR
IDENTIFICACION DEL NOTIFICADO:	C.C. No. 1.115.737.560
PROPIETARIA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO:	9/03/2026
FIRMADO POR:	NICASIO MARIÑO ORTIZ – SECRETARIO DE SALUD

FUNDAMENTO DEL AVISO:

CAUSALES DE LA DEVOLUCIÓN	DIRECCIÓN INCORRECTA	
	DESTINATARIO DESCONOCIDO	
	NO RESIDE / CAMBIO DE DOMICILIO	X
	DIRECCION ERRADA	
	CERRADO	
	OTROS	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
LAT-0969

Alcaldía Municipal
de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

Contra la **Resolución No. 029 DE 2026** procede el recurso de reposición ante el Secretario de Salud Municipal de conformidad con lo establecido en el Artículo 74 y ss de la Ley 1437 de 2011, el cual podrá interponer dentro de los DIEZ (10) DIAS HABILES siguientes a la presente notificación, debiéndose radicar en la Secretaría de Salud Municipal ubicada en la Carrera 23 No. 14 – 51, Yopal Casanare, en el horario comprendido entre las 7:30 am a 12:00 m y 2:00 pm a 5:30 pm.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TERMINO DE CINCO (05) DIAS CONTADOS A PARTIR DEL DIA TREINTA (30) DE ABRIL DE 2026 en la página web www.alcaldiadeyopal.gov.co y de igual manera se fijará en las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal ubicada en la Carrera 23 No. 14 – 51, Yopal Casanare.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del quinto día de la publicación del presente aviso.

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

ANEXO: Se adjunta al presente aviso en diecisiete (17) folios (ambas caras), copia íntegra de la Resolución No. 029 de 2026 expedida dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-028.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACION DEL PRESENTE AVISO FINALIZA EL DIA SIETE (07) DE MAYO DE 2026 SIENDO LAS 5:30 PM.

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Proyectó: Maria Eugenia González
Profesional Contratada

Revisó: Fabian Chaparro Muñoz
Profesional Contratado

300.20.10

RESOLUCIÓN No. 029 DE 2026

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2024-028"

El Secretario de Salud del Municipio de Yopal, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas en el manual específico de funciones y de competencias laborales número 1000.97.122 de 2019 procede a calificar el proceso sancionatorio No. 2024-028, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 queja en contra del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

Obra a folio 2 Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, a nombre del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

Obra a folio 3 y 4 Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, aplicado al establecimiento de comercio denominado EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

Obra a folios 5 al 7, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 11 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan acta de control sanitario dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, dando CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE respecto a las condiciones sanitarias del lugar.

Obra a folio 8 Acta de atención PQRS Sanitaria de fecha 11 de mayo de 2023.

A folios 9 y 10, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 11 de mayo de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, de propiedad de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de carnes con un área aproximada de 90m2, cuenta con dos refrigeradores tipo mostrador en el área de ventas cuenta con cuarto frio y bodega de almacenamiento en casa aledaña al expendio (área de 50m2), en el área de desposte con sus respectivos utensilios y cuarto frio en adecuación".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se evidencian que los servicios sanitarios no cuentan con sistema de ventilación, no se observa toallas desechables para secado de manos, presenta programa de mantenimiento de instalaciones pero no presenta registros que soporten el cumplimiento del mismo, se evidencia neveras de refrigeración y/o exhibición con grandes volúmenes de carne impidiendo una adecuada circulación del aire que garantice su cadena de frio, presentan programa de mantenimiento de equipos y utensilios pero no presentan soportes del cumplimiento del mismo, los manipuladores de alimentos no comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad y la importancia de su monitoreo, no implementan acciones correctivas y preventivas, se observan 4 manipuladores de alimentos de los cuales solo dos presentan certificados médicos aptos para la manipulación, no se evidencia casillero o sistema para almacenamiento de dotación, no cuenta con equipos de accionamiento no manual para secado y lavado de manos, no se observan avisos al buen lavado de manos, presenta plan de capacitación escrito pero no se evidencia registros y/o certificación de asistencia a las capacitaciones, el establecimiento no presenta registros que soporten las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, el establecimiento no implementa registros de proveedores para identificar los proveedores de canales y/o productos cárnicos comestibles, así como de los insumos se evidencia bolsas de empaques mal almacenada. Sin su debida protección que eviten el riesgo de su contaminación por agentes del ambiente y/o plagas, el establecimiento no implementa la medición de temperatura de refrigeración y/o congelación de la carne y los productos cárnicos comestibles, no presenta termómetro para la medición de los mismos, presentan soportes documentales pero no presenta ni implementa registros de la actividad que soportan el cumplimiento del mismo, están realizando las actividades de desposte en un local contiguo donde funcionaba anteriormente, generando condiciones insalubres".

Obra a folio 11 Acta de imposición de sellos a establecimientos de fecha 11 de mayo de 2023 aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

A folio 12 obra el formulario de solicitud de autorización sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 25 de mayo de 2023.

Obra a folios 13 y 14 Formato diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles de fecha 25 de mayo de 2023.

Obra a folio 15 Acta de levantamiento de medida de seguridad de fecha 25 de mayo de 2023 aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

Obra a folios 16 al 19 certificado de matrícula mercantil y copia de la identificación del propietario del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

Obra a folio 20 Registro fotográfico de medida sanitaria al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-031-2024 de fecha 30 de octubre de 2024 inició proceso sancionatorio en contra de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 25 al 47.

A través de la Comunicación oficial con radicado No. 2024279824, se citó a la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, a fin de que compareciera a las instalaciones de la Secretaría de Salud Municipal para efectos de surtir la notificación personal del Auto No. SS-031-2024 de fecha 30 de octubre de 2024.

Que el día 2 de enero de 2025 fue entregada la comunicación oficial bajo radicado No. 2024279824 en la dirección registrada, tal y como se evidencia en la guía RA510629868CO de la empresa 472.

Que ante la no comparecencia de la investigada, se procedió a dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, por lo se envió notificación por aviso del Auto No. SS-031-2024 de fecha 30 de octubre de 2024 a la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, la cual fue debidamente entregada el día 20 de junio de 2025, tal y como se evidencia en la Guía 2982304301135 de la empresa Certipostal.

Que el día once (11) de julio de 2025 la investigada radico escrito de descargos, el cual se encuentra presentado dentro del término legal establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, por lo tanto, serán tenidos en cuenta.

Siguiendo con el procedimiento administrativo, el día 22 de septiembre de 2025, se expidió el Auto de Pruebas No. SS-130-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2024-028 adelantado en contra del señor señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL.

Dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo sexto del Auto de Pruebas No. SS-130-2025 se procedido a enviar la comunicación oficial al investigado y se corrió traslado para la presentación de alegatos de conclusión.

Transcurrido el término legal establecido, la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL no presentó alegatos.

DESCARGOS

La investigada presentó descargos dentro de los términos establecidos en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, bajo los siguientes fundamentos:

"(...).Cargo primero: condiciones sanitarias del establecimiento (...). Acciones correctivas:

- Instalación de un sistema de ventilación adecuado en los servicios sanitarios para garantizar condiciones higiénicas.
- Provisión de toallas desechables y recursos higiénicos (jabón, papel higiénico) en los servicios sanitarios.
- Implementación de un programa documentado de mantenimiento de instalaciones, con registros de monitoreo y verificación actualizados.

Cumplimiento: estas acciones cumplen con los Artículos 130 y 26 de las normas citadas, garantizando condiciones higiénico sanitarias adecuadas.

2.2 Cargo segundo: Equipos y utensilios (...). Acciones correctivas:

- Reorganización del almacenamiento en las neveras para garantizar una adecuada circulación del aire y mantenimiento de la cadena de frio.
- Reparación y mantenimiento de los equipos de refrigeración con materiales sanitarios, eliminando cualquier deterioro.
- Implementación de un programa de mantenimiento documentado para equipos con registro de limpieza y verificación.

Cumplimiento: Cumple con los artículos 26 y 130 de las normas citadas, asegurando la conservación adecuada de los productos cárnicos.

2.3 Cargo tercero. Estado de salud de los manipuladores (...). Acciones Correctivas:

- Capacitación de todos los manipuladores en puntos críticos, medidas preventivas y correctivas, con un plan de formación continua de 10 horas anuales dictado por un profesional autorizado.
- Obtención de certificados médicos actualizados para todos los manipuladores, renovados anualmente.
- Provisión de dotación completa (uniformes con nombres personalizados, tapabocas, guantes) conforme a la Resolución 2674 de 2013, Articulo 13.

Cumplimiento: cumple con los artículos 14, 15, 17 y 132 de la Resolución 240 de 2013 y la Resolución 2674 de 2013, garantizando la aptitud y capacitación del personal.

2.4 Cargo Cuarto: Empaque y Etiquetado. (...). Acciones correctivas:

- Almacenamiento de empaques en estantes o contenedores cerrados, protegidos contra agentes ambientales y plagas.
- Implementación de formatos que garantiza la trazabilidad, con información completa sobre origen, destino y condiciones del producto.

Cumplimiento: cumple con los artículos 42, 26, 22, 55 y 130 de las normas citadas, asegurando la protección y trazabilidad de los productos.

2.5 Cargo Quinto. Almacenamiento de Carne (...). Acciones Correctivas:

- Instalación de termómetros calibrados en todas las neveras con registros diarios de temperatura.

- Reorganización del almacenamiento para garantizar temperaturas adecuadas.
- Implementación de un sistema de monitoreo continuo de la cadena de frio con registros verificables.

Cumplimiento: cumple con los Artículos 60, 12, 13, 22, 54, 55 y 129 de las normas citadas, garantizando la inocuidad de la carne.

2.6 Cargo Sexto: Manejo de residuos sólidos (...). Acciones Correctivas:

- Implementación de un programa de manejo de residuos sólidos con registros de disposición y limpieza.
- Limpieza y desinfección regular del área de desposte, eliminando acumulación de residuos orgánicos.
- Contratación de un servicio de recolección de residuos orgánicos (hueso y sebo) autorizado, con registros verificables.

Cumplimiento: cumple con los Artículos 130 y 26 de las normas citadas, asegurando condiciones higiénicas en el establecimiento.

2.7 Cargo Séptimo: Condiciones de Área de desposte (...). Acciones Correctivas:

- Adecuación del área de desposte con materiales sanitarios garantizando limpieza y desinfección.
- Implementación de procedimientos operativos estandarizados para el desposte con registros de cumplimiento.
- Capacitación del personal en buenas prácticas de desposte para evitar contaminación cruzada.

Cumplimiento: cumple con los Artículos 8 y 10 de las normas citadas, garantizando condiciones higiénicas en el área de desposte.

3. Evidencia de Cumplimiento: adjuntamos las siguientes pruebas que demuestran el cumplimiento de las no conformidades.

Fotografías: instalaciones sanitarias ventiladas, neveras organizadas, empaques protegidos, área de desposte limpia, uniformes con nombres personalizados.

Certificados: médicos actualizados de todos los manipuladores certificados de capacitación.

Registros: mantenimiento de instalaciones y equipos, limpieza/desinfección, control de temperatura, manejo de residuos, guías de trazabilidad.

Documentos: plan de saneamiento actualizado, registros de calidad de agua, contratos de recolección de residuos.

4. Consideraciones: las correcciones se implementaron con diligencia tras la inspección del 11 de mayo de 2023, demostrando el compromiso del establecimiento con la normatividad sanitaria.

El establecimiento cumple actualmente con el Decreto 1500 de 2007, la Resolución 240 de 2013, incluyendo la implementación de uniformes con nombres personalizados para garantizar trazabilidad y control sanitario. (...).

5. Solicitud: Solicitamos considerar las correcciones realizadas como atenuante en el proceso sancionatorio, conforme al Artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Decreto 2106 de 2019. Nos encontramos a disposición para aclaraciones o inspecciones adicionales".

ANALISIS DE LOS DESCARGOS

De acuerdo a lo señalado en el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, *"La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios".*

Frente a los argumentos expuestos por la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, en los cuales deja entrever su disposición por mejorar y las acciones desarrolladas en pro de evitar más riesgo a la salud pública, es pertinente indicar que las mejoras implementadas y el concepto favorable dado por la entidad, es de manera provisional, son tenidas en cuenta como un atenuante en el presente proceso, puesto que se demuestra por parte del investigado la tarea por obedecer las disposiciones sanitarias y dar cumplimiento a los requerimientos exigidos en la visita inicial, sin embargo, éstas circunstancias de ninguna forma pueden constituirse en causales de exoneración de responsabilidad en la formulación de cargos dada mediante Auto No. SS-031-2024 de fecha 30 de octubre de 2024 cuyo fundamento probatorio se encuentra insertado en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carnes y productos cárnicos comestibles suscrita el día 11 de mayo de 2024, pues en dicha acta se evidencia el incumplimiento a las normas sanitarias y de las cuales está llamado a responder.

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

Por otra parte, se tiene que las instalaciones del Establecimiento de comercio de propiedad de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, fue objeto de la imposición de una medida sanitaria de seguridad dados los incumplimientos presentados al momento de la realización de la visita de inspección realizada por funcionarios del Ente Municipal, lo cual evidencia el riesgo al que fue sometida la salud pública, por lo que se tiene que las acciones de mejora realizadas por el propietario del mismo no es causal de exoneración de responsabilidad, sino como un atenuante.

PRUEBAS

1. Queja en contra del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 1.

2. Formulario de inscripción sanitaria para para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. Folio 2.

3. Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 11 de mayo de 2023. Folio 3 y 4.

4. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, de fecha 11 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 5 al 7.

5. Acta de atención PQRS sanitaria de fecha 11 de mayo de 2025, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 8.

6. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, de fecha 11 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 9 y 10.

7. Acta de imposición de sellos a establecimientos, de fecha 11 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 11.

8. Formulario solicitud de autorización sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 25 de mayo de 2023. Folio 12.

9. Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 25 de mayo de 2023. Folio 13 y 14.

10. Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 25 de mayo de 2023, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 15.

11. Certificado de matrícula mercantil de persona natural y documento de identificación, a nombre de MARLY CARDONA VILLAMIZAR, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 16 al 19.

12. Registro fotográfico – medida sanitaria expendio de carne EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL. Folio 20.

13. Registro fotográfico anexo al escrito de descargos. Folio 60.

ANALISIS DE LAS PRUEBAS

Este despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio; y de esta manera establecer la existencia o no de la responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas, procediendo a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio No. 2024-028.

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

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

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

Da origen al proceso sancionatorio No. 2024-028 las diligencias administrativas remitidas al área jurídica de la Secretaría de Salud, en donde se evidencia que los funcionarios adelantaron acciones de inspección y vigilancia al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, dando como resultado las medidas que soportan este proceso.

Inicialmente se encuentra el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de visita de fecha 11 de mayo de 2023 y el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, en la cual se evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, de propiedad de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, en donde los funcionarios de la Secretaria de Salud verificaron las condiciones higiénico-sanitarias y técnico locativas, encontrando que no cumplía con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 y Resolución 242 de 2013, afectando con ello la inocuidad de la carnes y los productos cárnicos comestibles que se encontraban en comercialización en dicho establecimiento de comercio, lo cual se visualiza a folios 3 al 7 del expediente.

En virtud de lo anterior, y de acuerdo a la situación sanitaria encontrada, el día 11 de mayo de 2023, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en SUSPENSION TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, la cual fue aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, de

propiedad de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, el cual determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de carnes con un área aproximada de 90m2, cuenta con dos refrigeradores tipo mostrador en el área de ventas cuenta con cuarto frio y bodega de almacenamiento en casa aledaña al expendio (área de 50m2), en el área de desposte con sus respectivos utensilios y cuarto frio en adecuación".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se evidencian que los servicios sanitarios no cuentan con sistema de ventilación, no se observa toallas desechables para secado de manos, presenta programa de mantenimiento de instalaciones pero no presenta registros que soporten el cumplimiento del mismo, se evidencia neveras de refrigeración y/o exhibición con grandes volúmenes de carne impidiendo una adecuada circulación del aire que garantice su cadena de frio, presentan programa de mantenimiento de equipos y utensilios pero no presentan soportes del cumplimiento del mismo, los manipuladores de alimentos no comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad y la importancia de su monitoreo, no implementan acciones correctivas y preventivas, se observan 4 manipuladores de alimentos de los cuales solo dos presentan certificados médicos aptos para la manipulación, no se evidencia casillero o sistema para almacenamiento de dotación, no cuenta con equipos de accionamiento no manual para secado y lavado de manos, no se observan avisos al buen lavado de manos, presenta plan de capacitación escrito pero no se evidencia registros y/o certificación de asistencia a las capacitaciones, el establecimiento no presenta registros que soporten las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, el establecimiento no implementa registros de proveedores para identificar los proveedores de canales y/o productos cárnicos comestibles, así como de los insumos se evidencia bolsas de empaques mal almacenada. Sin su debida protección que eviten el riesgo de su contaminación por agentes del ambiente y/o plagas, el establecimiento no implementa la medición de temperatura de refrigeración y/o congelación de la carne y los productos cárnicos comestibles, no presenta termómetro para la medición de los mismos, presentan soportes documentales pero no presenta ni implementa registros de la actividad que soportan el cumplimiento del mismo, están realizando las actividades de desposte en un local contiguo donde funcionaba anteriormente, generando condiciones insalubres".

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSION TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, aplicada al establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, de propiedad de la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, tuvo como objetivo prevenir o impedir que la situación encontrada continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad, situación que comprueba el incumplimiento a las disposiciones de las normas sanitarias por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento en todo momento y lugar a las leyes vigentes correspondientes a temas sanitarios.

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

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

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

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

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

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

En este punto es importante enfatizar por parte de este despacho que el cumplimiento de los postulados contenidos en el Decreto 1500 de 2007, la Resolución 240 de 2013 y la Resolución 242 de 2013 son de carácter obligatorio, teniendo en cuenta que corresponden a normas jurídicas de carácter general y de orden público, de lo cual ésta Secretaría debe ser garante en su cumplimiento y por ende se encontraba vigente para la fecha de los hechos.

En este orden de ideas, los propietarios de los establecimientos de comercio que tienen como actividad la comercialización de alimentos en esta caso crudos como la carne y los productos cárnicos comestibles deben saber que al desarrollar dicha actividad se puede poner en riesgo la salud pública sino se llevan a cabo bajo buenas prácticas de manufactura, lo que se traduce en que se tiene la obligación legal realizar dichas actividades con extrema diligencia y cuidado, no solo porque su actividad está directamente relacionada con la salud, sino porque de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la Salud pública *"es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad.".*

ALEGATOS

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

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

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

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

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

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que la Secretaria de Salud, tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultad

para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como lo establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9 de 1979: " **Articulo 594**: La salud en un bien de interés público (...) **Articulo 597**; La presente y demás leyes y reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público", con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En este punto, la Secretaría de Salud, al ser una entidad del Estado, está llamado a cumplir su misión con potestad sancionadora, con conocimiento y obediencia del orden constitucional que rige en Colombia, y total respeto de la libertad que tiene cualquier persona de realizar las actividades económicas que estimen convenientes, razón por la cual si la intención del investigado era dedicarse al almacenamiento, distribución y comercialización de carne y productos cárnicos comestibles debió ceñirse obligatoriamente a lo establecido en la normatividad sanitaria.

Pues bien, el ejercicio de una actividad económica determinada supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no se puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando ésta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud publica cuya protección es misión de esta entidad.

Por lo tanto, quien tiene un establecimiento de comercio como el del investigado, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

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

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

Aludiendo el riesgo al que fue expuesta la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, éste Despacho debe insistir en que la inobservancia a las buenas prácticas de manufactura, almacenamiento bajo condiciones de temperatura y separadas como lo exige la norma, entre otros, los cuales son procedimientos necesarios para lograr que dichos productos sean de calidad, seguros y aptos para el consumo humano, puesto que el no hacerlo pueden derivar riesgos para la salud de quienes consumen dichos alimentos y es por ello que la Secretaria de Salud y demás entidades garantes de la salud pública, deben ejecutar de forma eficiente las acciones de inspección vigilancia y control para el aseguramiento sanitario producto del mismo.

De acuerdo con lo evidenciado en el Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles de fecha 11 de mayo de 2023 y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una vulneración a la normatividad sanitaria que se relaciona a continuación:

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES:

Numeral 1.4 INSTALACIONES SANITARIAS: Los servicios sanitarios no cuentan con sistema de ventilación, no se observó toallas desechables para secado de manos. Infringiendo lo establecido en el Articulo 67 Numerales 15, 16, 17, 18 de la Resolución 3009/2010, Articulo 130 numerales 15, 16, 17, 18 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 55 Numerales 15, 16, 17, 18 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar (…)

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.

16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne o productos cárnicos comestibles.

17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.

18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles.

Resolución 240 de 2013 Artículo 130 Numerales 15, 16, 17, 18.
Resolución 242 de 2013 Artículo 55 Numerales 15, 16, 17, 18.

Numeral 1.5 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES: Presentan programa de mantenimiento de instalaciones, pero no presentan registros que soporten el cumplimiento del mismo. Infringiendo lo previsto en el Articulo 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:

Numeral 2.2. CONDICIONES DE LOS EQUIPOS DE CONSERVACIÓN: Se evidencia neveras de refrigeración exhibidora con grandes volúmenes de carne impidiendo una adecuada circulación del aire que garantice su cadena de frio. Infringiendo lo establecido en el artículo 36 Numeral 4 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 25, 26, 27 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 1 y Artículo 130 Numeral 25, 26 y 27 de la Resolución 0240 de 2013, Artículo 54 Numeral 5 de la Resolución 0242 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 67 DEL DECRETO 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa.

26. La carne, no debe estar expuesta al medio ambiente, y debe 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.

ARTLCULO 129 DE LA RESOLUCIÓN 240 DE 2013. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:

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

ARTICULO 130 DE LA RESOLUCIÓN 240 DE 2013. REQUISITOS ESPECIFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

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 frio.

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

ARTICULO 54 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. Numeral 5

Numeral 2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Presentan programa de mantenimiento de equipos y utensilios, pero no presentan soportes del cumplimiento del mismo. Infringiendo lo establecido en el Numeral 1.2.1 del Artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

ARTÍCULO 26 DEL DECRETO 1500 DE 2007. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. (…).

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:

Numeral 3.1. ESTADO DE SALUD: Los manipuladores de alimentos no comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad y la importancia de su monitoreo, no implementan acciones preventivas y correctivas. Infringiendo el Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 15 Numeral 1, 3.16 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17 Numeral 16 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 16 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 15 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos, mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y, como mínimo las siguientes pruebas de laboratorio: (…).

3.16 El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

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:

1. Estado de Salud

ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCIÓN 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.

ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCIÓN 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:

16. La empresa debe asegurar que el personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 16.

Numeral 3.2. RECONOCIMIENTO MÉDICO: Se observan 4 manipuladores de alimentos de los cuales solo dos presentan certificados médicos aptos para manipulación. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 1 y, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 14 numeral 1 y, Articulo 15 de la Resolución 240 de 2013. Artículo 13 numeral 1 y Artículo 14 de la Resolución 242 de 2013

ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos, mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico (…)"

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 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:

1. Estado de Salud.

ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCIÓN 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. Los documentos soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente. (…).

Resolución 242 de 2013, artículo 13 numeral 1 y Artículo 14.

Numeral 3.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: No se evidencio casillero o sistema para almacenamiento de dotación, no cuentan con equipos de accionamiento no manual para secado y lavado de manos. No se observan avisos alusivos al buen lavado de manos.

Infringiendo lo previsto en el Artículo 15 Numeral 3.1, 3.6 y 3.19 y Articulo 67 Numeral 19.1 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 14 Numeral 3, Articulo 17 Numeral 1, 6 y 19 de la Resolución 240 de 2013.

ARTÍCULO 15 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

3.1 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 en contacto con éste

3.6 Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.

3.19 Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. (...)

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

ARTICULO 14 DEL DECRETO 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:

3. Practicas higiénicas y medidas de protección.

Resolución 240 de 2013 Articulo 17 numerales 1, 6 y 19, Artículo 130 Numeral 21.2.
Resolución 242 de 2013, Artículo 13 numeral 3, Artículo 16 numerales 1, 6 y 19.

Numeral 3.5 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: Presentan plan de capacitación escrito, pero no se evidencia registros y/o certificación de asistencia a las capacitaciones. Infringiendo lo establecido en el Artículo 69 Numeral 1, 2, 3, 6 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 14 Numeral 2 y Artículo 132 Numeral 1, 2, 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 2 y Artículo 57 Numerales 1, 2, 4 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 69 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. CAPACITACIÓN. Todo establecimiento dedicado al expendio y almacenamiento de carne y su transporte, deben cumplir con los siguientes requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos:

1. El manipulador de alimentos debe ser capacitado para realizar las actividades que están bajo su responsabilidad.

2. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o particulares autorizados.

3. El plan de capacitación para estos manipuladores de alimentos se debe desarrollar e implementar teniendo en cuenta: (…).

6. El manipulador de carne 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

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 RESOLUCION 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. (…)

Resolución 242 de 2013: Artículo 13 numeral 2 y artículo 57 numerales 1, 2, 4.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.

Numeral 4.1 Recepción de materia prima: El establecimiento no verifica y no presenta registros que soporten las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo previsto en el Artículo 36 Numeral 3, Articulo 67, Numeral 28 y 29 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 3, Artículo 130 Numeral 28 y 29 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 54 Numeral 4, Articulo 55 Numeral 28 y 29 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 36 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

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 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

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 proviene de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

Resolución 240 de 2013, artículo 129 Numeral 3, Artículo 130 Numerales 28 y 29
Resolución 242 de 2013, Articulo 54 Numeral 4, Articulo 55 Numerales 28 y 29.

Numeral 4.2 TRAZABILIDAD: El establecimiento no implementa registro de proveedores para identificar los proveedores de canales y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.2, Articulo 36 Numeral 5 de la Decreto 1500 de 2007, Artículo 22 numeral 3.3, Artículo 55 numeral 32 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:

1.2.2. Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir: procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013, Numeral 3.3 Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

Resolución 242 de 2013 Artículo 55 Numeral 32.

Numeral 4.3 EMPAQUE Y ETIQUETADO: Se evidencia bolsas de empaques mal almacenados sin su debida protección que evite el riesgo de su contaminación por agentes del ambiente y/o plagas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 42 Numeral 1, 5, 6, 7, 8 y 9 del decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130, Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 683, 4142, 4143, de 2012 y 834 de 2013.

ARTÍCULO 42 DEL DECRETO 1500 DE 2007. REQUISITOS DE EMPAQUE Y ETIQUETADO. Para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material de empaque debe ser inocuo.

5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.

6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -.

7. Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, cumplir la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes.

8. El etiquetado deberá ser útil también para la trazabilidad del producto el cual deberá estar consignado para fines pertinentes y de reclamos.

9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. (...).

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

Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 683, 4142, 4143, de 2012 y 834 de 2013, Resolución 240 de 2013; artículo 130, numeral 32.

Resolución 242 de 2013 articulo 55 Numeral 31.

Numeral 4.4 MANEJO DE TEMPERATURAS: El establecimiento no implementa medidas de temperaturas de refrigeración y/o congelación de la carne y/o productos cárnicos comestibles (no presentaron registros). No presentan termómetros para medición de los mismos. Infringiendo lo previsto en el Artículo 425 de la Ley 9 de 1979, Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 5 del Decreto 2270 de 2012, Artículo 17 Numeral 3.3.2.2. literal b, Numeral 3.3.2.3. literal a; Articulo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6, Articulo 67 Numeral 27 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 129 Numeral 2, 4, Articulo 130 Numeral 27 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 22 Numeral 2.2, 3.1, Articulo 54 Numeral 3.5, Articulo 55, Numeral 27 y 32 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 425 DE LA LEY 9 DE 1979. Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración.

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 5 DEL DECRETO 2270 DE 2012. Adicionase un parágrafo al artículo 8 del Decreto 1500 de 2007, del siguiente tenor: "Parágrafo 3. La carne y los productos cárnicos comestibles una vez hayan sido congelados, no podrán ser descongelados para ser tratados como productos refrigerados, excepto cuando el proceso de descongelación se realice exclusivamente con fines de elaboración de derivados cárnicos".

ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PLANTAS DE BENEFICIO. Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así:

3.3.2.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

b. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3.3.2.3. Requisitos de las operaciones:

a. Refrigerar, congelar o almacenar las canales a las temperaturas que permitan cumplir y mantener los requisitos de inocuidad y conservación.

ARTÍCULO 66 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. ALMACENAMIENTO DE CARNE. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (…).

2. Las temperaturas de almacenamiento de la carne son las siguientes:
2.1. Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C.
2.2. Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados Centígrados (-18°C) o menor.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de 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 240 de 2013: Articulo 129 numeral 2, 4, articulo 130 numeral 27.

Resolución 242 de 2013: Articulo 22 numeral 2.2, 3.1, Articulo 54 numeral 3.5, Artículo 55, numerales 27 y 32.

Numeral 4.5 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Se evidencia que el establecimiento está realizando almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles en un cuarto frio en un local contiguo donde funcionaba anteriormente este expendio. Infringiendo lo establecido en Artículo 67 Numeral 31 y 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 1, Artículo 130 Numeral 30 y 31 de la Resolución 240 de 2013.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

31. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.

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

ARTÍCULO 129 DE LA RESOLUCIÓN 240 DE 2013. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:

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

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, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

30. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.

31. Se debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles.

CARGO QUINTO. SANEAMIENTO:

Numeral 5.1 SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA POTABLE: No presentan soportes y/o registros de lavado de tanques de almacenamiento de agua que garanticen su calidad y portabilidad. Infringiendo lo previsto en el Artículo 26 Numeral 1.1.11.1, 1.1.11.2 y 1.1.11.3 del Decreto 1500 de 2007, Articulo 67 Numeral 3 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130

Numeral 3 de la Resolución 240 de 2013 y Articulo 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 67 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010: REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.

Resolución 240 de 2013 Articulo 130 numeral 3.
Resolución 242 de 2013 Articulo 55 Numeral 3.

Numeral 5.3 RESIDUOS SÓLIDOS: El establecimiento está realizando la disposición temporal de los residuos orgánicos generados por actividad de desposte en un local contiguo donde funcionaba anteriormente el expendio, generando malos olores y proliferación de plagas (moscas). Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 20 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 20 de la Resolución 240 de 2013 y Artículo 55 Numeral 20 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:

1.1.9 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.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:

20.1 Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los equipos y las áreas de proceso.

20.2 Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 20.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 20.

Numeral 5.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS: Cuenta con programa de limpieza y desinfección, pero no se observan registros que permitan evidenciar un adecuado proceso de acuerdo a su programa, se evidencia en el local donde se realiza la actividad de desposte mucha suciedad general y residuos orgánicos. Infringiendo 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:

1.1.12. 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.

Numeral 5.6 SOPORTES DOCUMENTALES: Presentan soportes documentales, pero no presentan ni implementan registros de las actividades que soporten el cumplimiento del mismo. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11 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:

Numeral 6.1 CONDICIONES DEL ÁREA DE DESPOSTE O SECCIÓN DE DESPRESE: Se evidenció que este establecimiento está realizando las actividades de desposte en un local contiguo, donde funcionaba anteriormente, generando condiciones insalubres que ponen en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Infringiendo 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 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, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

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.

En tal sentido, al realizar la valoración integral del acervo probatorio, ésta secretaria garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso, dando aplicación a la valoración con el principio de la sana critica, determina que con las pruebas documentales decretadas queda plenamente identificado el incumplimiento de los requisitos mínimos sanitarios necesarios para lograr que el establecimiento investigado el cual almacena o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos debe cumplir, para lograr que éstos sean inocuos y aptos para el consumo humano, con los cuales se evite el riesgo en la salud de los consumidores quienes puedes verse afectados por la contaminación de los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos.

Evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte de la investigada y antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 82 y 83 del Decreto 1500 de 2007, conforme se indicio así establece la norma:

ARTÍCULO 82 DEL DECRETO 1500 DE 2007. *CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES. Se consideran circunstancias agravantes de la sanción, las siguientes:*

1. Reincidir en la comisión de la falta
2. Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos.
3. Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta.

En cuanto al numeral 1) reincidir en la comisión de la misma falta: Sea pertinente señalar que a la investigada; no se considera la circunstancia agravante.

En cuanto al numeral 2), se observa que la señora NANCY JULIANA SOLANO RINCON identificada con cedula de ciudadanía número 47439810, propietaria del establecimiento de comercio AVICOLA SOL DEL LLANO PIEDEMONTE, no realizó los hechos con pleno conocimiento de sus efectos dañosos; pero eventualmente sabía que podía representar un riesgo para la salud pública.

En cuanto al numeral 3), infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta. Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaria de Salud, el día 23 de mayo de 2019, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que éste Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas.

Las circunstancias atenuantes serán examinadas una a una para confirmar la pertinencia que cada una pueda tener en el proceso en estudio.

ARTÍCULO 83. CIRCUNSTANCIAS ATENUANTES. Se consideran circunstancias atenuantes de la sanción, las siguientes:

1. El no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad.

2. Procurar por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la iniciación del procedimiento sancionatorio.
3. Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva

El no haber sido sancionado anteriormente, haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad o preventiva por autoridad competente. Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios de la Secretaria, se encontró que la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, se encontró que la investigada no ha sido objeto de sanción por lo tanto en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 2, es pertinente manifestar de que conformidad con la nueva visita realizada el día 25 de mayo de 2023 (folio 13 y 14) y el acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad suscrita el día 25 de mayo de 2023, (folio 15), se infiere que la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, procuró enmendar las deficiencias e incumplimientos que fueron evidenciadas en la visita del 11 de mayo de 2023. Por lo tanto se aplica como atenuante.

Con respecto al numeral 3), sobre la circunstancia atenuante relacionada con informarla falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva, observamos que no es aplicable, en razón a que la Secretaría tuvo conocimiento de la infracción sanitaria mediante la visitas de inspección realizadas en las instalaciones del establecimiento de propiedad del vigilado.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, éste Despacho concluye que la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, de que conformidad con el acta de control sanitario y el acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad suscrita el día 11 de mayo de 2023, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

Ahora, probada la responsabilidad sanitaria, el artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, establece (…)" *El artículo 85 del Decreto 1500 de 2007 establece IMPOSICIÓN DE SANCIONES. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979*, el cual fue modificado por el artículo 98 del decreto 2106 de 2019, el cual señala.

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

(…)" Articulo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencia una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado al incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

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

a. Amonestación;
b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales diarios 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.
(…).

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los compradores y posteriores consumidores de la carne y productos cárnicos que se comercializaban en su establecimiento de comercio.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

Teniendo en cuenta la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, estipuladas en la Ley 9 de 1979, Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 y Resolución 242 de 2013, tal y como se indica a continuación:

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES:

Numeral 1.4 No cumple: Los servicios sanitarios no cuentan con sistema de ventilación, no se observó toallas desechables para secado de manos. Infringiendo lo establecido en el Articulo 67 Numerales 15, 16, 17, 18 de la Resolución 3009/2010, Articulo 130 numerales 15, 16, 17, 18 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 55 Numerales 15, 16, 17, 18 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 1.5 No cumple: Presentan programa de mantenimiento de instalaciones, pero no presentan registros que soporten el cumplimiento del mismo. Infringiendo lo previsto en el Articulo 26 Numeral 1.2.1 del Decreto 1500 de 2007.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 2.2. No cumple: Se evidencia neveras de refrigeración exhibidora con grandes volúmenes de carne impidiendo una adecuada circulación del aire que garantice su cadena de

frio. Infringiendo lo establecido en el artículo 36 Numeral 4 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 25, 26, 27 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 1 y Artículo 130 Numeral 25, 26 y 27 de la Resolución 0240 de 2013, Artículo 54 Numeral 5 de la Resolución 0242 de 2013.

Numeral 2.3 No cumple: Presentan programa de mantenimiento de equipos y utensilios, pero no presentan soportes del cumplimiento del mismo. Infringiendo lo establecido en el Numeral 1.2.1 del Artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 3.1. No cumple: Los manipuladores de alimentos no comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad y la importancia de su monitoreo, no implementan acciones preventivas y correctivas. Infringiendo el Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 15 Numeral 1, 3.16 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 17 Numeral 16 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 16 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 3.2. No cumple: Se observan 4 manipuladores de alimentos de los cuales solo dos presentan certificados médicos aptos para manipulación. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 1 y, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 14 numeral 1 y, Articulo 15 de la Resolución 240 de 2013. Artículo 13 numeral 1 y Artículo 14 de la Resolución 242 de 2013

Numeral 3.3 No cumple: No se evidencio casillero o sistema para almacenamiento de dotación, no cuentan con equipos de accionamiento no manual para secado y lavado de manos. No se observan avisos alusivos al buen lavado de manos. Infringiendo lo previsto en el Artículo 15 Numeral 3.1, 3.6 y 3.19 y Articulo 67 Numeral 19.1 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 14 Numeral 3, Articulo 17 Numeral 1, 6 y 19 de la Resolución 240 de 2013.

Numeral 3.5 No cumple: Presentan plan de capacitación escrito, pero no se evidencia registros y/o certificación de asistencia a las capacitaciones. Infringiendo lo establecido en el Artículo 69 Numeral 1, 2, 3, 6 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 14 Numeral 2 y Artículo 132 Numeral 1, 2, 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 2 y Artículo 57 Numerales 1, 2, 4 de la Resolución 242 de 2013.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.

Numeral 4.1 No cumple: El establecimiento no verifica y no presenta registros que soporten las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo previsto en el Artículo 36 Numeral 3, Articulo 67, Numeral 28 y 29 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 3, Artículo 130 Numeral 28 y 29 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 54 Numeral 4, Articulo 55 Numeral 28 y 29 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 4.2 No cumple: El establecimiento no implementa registro de proveedores para identificar los proveedores de canales y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.2, Articulo 36 Numeral 5 de la Decreto 1500 de 2007, Artículo 22 numeral 3.3, Artículo 55 numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 4.3 No cumple: Se evidencia bolsas de empaques mal almacenados sin su debida protección que evite el riesgo de su contaminación por agentes del ambiente y/o plagas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 42 Numeral 1, 5, 6, 7, 8 y 9 del decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130, Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005; Resoluciones 683, 4142, 4143, de 2012 y 834 de 2013.

Numeral 4.4 No cumple: El establecimiento no implementa medidas de temperaturas de refrigeración y/o congelación de la carne y/o productos cárnicos comestibles (no presentaron registros). No presentan termómetros para medición de los mismos. Infringiendo presuntamente lo previsto en el Artículo 425 de la Ley 9 de 1979, Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 5 del Decreto 2270 de 2012, Artículo 17 Numeral 3.3.2.2. literal b, Numeral 3.3.2.3. literal a; Articulo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6, Articulo 67 Numeral 27 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 129 Numeral 2, 4, Articulo 130 Numeral 27 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 22 Numeral 2.2, 3.1, Articulo 54 Numeral 3.5, Articulo 55, Numeral 27 y 32 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 4.5 No cumple: Se evidencia que el establecimiento está realizando almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles en un cuarto frio en un local contiguo donde funcionaba anteriormente este expendio. Infringiendo lo establecido en Artículo 67 Numeral 31 y 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 1, Artículo 130 Numeral 30 y 31 de la Resolución 240 de 2013.

CARGO QUINTO. SANEAMIENTO:

Numeral 5.1 No cumple: No presentan soportes y/o registros de lavado de tanques de almacenamiento de agua que garanticen su calidad y portabilidad. Infringiendo lo previsto en el Artículo 26 Numeral 1.1.11.1, 1.1.11.2 y 1.1.11.3 del Decreto 1500 de 2007, Articulo 67 Numeral 3 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 3 de la Resolución 240 de 2013 y Articulo 55 Numeral 3 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 5.3 No cumple: El establecimiento está realizando la disposición temporal de los residuos orgánicos generados por actividad de desposte en un local contiguo donde funcionaba anteriormente el expendio, generando malos olores y proliferación de plagas (moscas). Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 20 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 20 de la Resolución 240 de 2013 y Artículo 55 Numeral 20 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 5.5 No cumple: Cuenta con programa de limpieza y desinfección, pero no se observan registros que permitan evidenciar un adecuado proceso de acuerdo a su programa, se evidencia en el local donde se realiza la actividad de desposte mucha suciedad general y residuos orgánicos. Infringiendo lo establecido en el artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

Numeral 5.6 No cumple: Presentan soportes documentales, pero no presentan ni implementan registros de las actividades que soporten el cumplimiento del mismo. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11 del Decreto 1500 de 2007.

CARGO SEXTO. ACTIVIDADES SECUNDARIAS:

Numeral 6.1 No cumple: Se evidenció que este establecimiento está realizando las actividades de desposte en un local contiguo, donde funcionaba anteriormente, generando condiciones insalubres que ponen en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Infringiendo lo establecido en el Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 1 y 2 de la Resolución.

De conformidad con lo indicado, es pertinente indicar que la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, contravino lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, la Resolución 240 de 2013 y la Resolución 242 de 2013 al no dar pleno cumplimiento a las exigencias de las condiciones higiénico sanitarias, de igual forma la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura durante el almacenamiento, distribución y comercialización de carne y productos cárnicos comestibles, todo ello debidamente consignado en el Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 11 de mayo de 2023 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de suspensión temporal total de trabajos y/o servicios y destrucción, lo cual obra como material probatorio que permitieron a la Secretaria de Salud tener conocimiento de hechos constitutivos de trasgresión a la normatividad sanitaria y que con su actuar se puso en riesgo a los consumidores de dichos productos.

En consecuencia y, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación al principio de razonabilidad según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en TREINTA (30) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer a la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de TREINTA (30) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON SETECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS M/CTE ($1.750.905).

PARAGRAFO 1. Advertir a la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, deberá cancelar la multa aquí impuesta en la CUENTA DE AHORROS No. 981-392525 del BANCO BBVA, denominada OTROS GASTOS EN SALUD Y FUNCIONAMIENTO – MUNICIPIO DE YOPAL, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente Resolución.

PARAGRAFO 2. Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería de la Alcaldía de Yopal, Piso 1 con su respectivo acto administrativo, así mismo deberá allegar el comprobante de pago al correo electrónico

gesalud@yopal-casanare.gov.co con asunto "pago sanción proceso 2024-028". El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente decisión a la señora MARLY CARDONA VILLAMIZAR, identificada con C.C. No. 1.115.737.560, propietaria del establecimiento de comercio EL PUNTO DE LAS CARNES YOPAL, ubicado en la Transversal 7 No. 36C - 24, Yopal – Casanare, de conformidad con lo previsto en el Artículo 67 y ss del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal Casanare a los nueve (09) días del mes de marzo de 2026.

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Elaboró: Maria Eugenia González G.
Cargo: Profesional Contratada

Revisó: Fabián Chaparro Muñoz
Cargo: Profesional Contratado

Revisó: Leticia Rincón Molina
Cargo: Directora de Salud Publica