Alcaldía Municipal de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

NOTIFICACION POR AVISO No. 020 DE FECHA 01 DE JUNIO 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.:	048 DE 2026
PROCESO SANCIONATORIO:	2025-065
EN CONTRA DE:	YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA
IDENTIFICACION DEL NOTIFICADO:	C.C. No. 80.850.233
PROPIETARIA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARNES IBAÑEZ 1
FECHA DE EXPEDICIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO:	15/04/2026
FIRMADO POR:	NICASIO MARIÑO ORTIZ – SECRETARIO DE SALUD

FUNDAMENTO DEL AVISO:

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

Alcaldía Municipal
de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

Contra la **Resolución No. 048 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 Sección de Correspondencia de 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 DOS (02) DE JUNIO 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 veinte (20) folios - ambas caras, copia íntegra de la Resolución No. 048 de 2026 expedida dentro del Proceso Sancionatorio No. 2025-065.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACION DEL PRESENTE AVISO FINALIZA EL DIA NUEVE (09) DE JUNIO DE 2026 SIENDO LAS 5:30 PM.

NICASIO MARIÑO ORTIZ
SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL

Proyectó: María Eugenia González
Profesional Contratada

Revisó: Fabian Chaparro Muñoz
Profesional Contratado

CODIGO: AP5-F88
VERSION: 05
FECHA DE APROBACIÓN: 19/09/2024

EMPRESA CERTIFICADA
LAT-0969

RESOLUCIÓN No. 048 DE 2025

"Por la cual se califica el Proceso Sancionatorio No. 2025-065"

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. 2025-065, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

Obra a folio 1 Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, a nombre del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1.

1. Obra a folios 2 y 3 Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 14 de septiembre de 2023, aplicado al establecimiento de comercio denominado CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en la Carrera 23 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud Municipal determinan la aplicación de medida sanitaria de seguridad al establecimiento.

ITEM	HALLAZGO
3	La construcción impide el ingreso de plagas
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos
5	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros
7	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de esta.
9	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
10	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.
12	Las uniones entre las paredes y de estas con el piso son redondeadas.
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos.
15	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección.
16	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente

18	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas.
19	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en materia higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles.
20	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.
21	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles.
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire.
23	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual.
24	Cuenta con sistemas para limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas.
26	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en el caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles.
27	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usar accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras).
28	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos.
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas.
30	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo.
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz.
33	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes.
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas.
35	El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto.

36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los limites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.
37	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad.
40	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación.
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles.
43	El establecimiento lleva registros que permiten evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos.
46	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior.
50	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación.
54	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos.
55	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos.
56	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios.
58	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
59	El establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto.
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación.
61	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año.
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así

	como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta.
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros.
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades.
65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia.

A folios 4 y 5, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 27 de julio de 2023, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en la Carrera 23 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, de propiedad del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de expendio de carnes con área aproximada de 16mt2 con ingreso a vivienda entre área de desposte y expendio con un refrigerador y congelador horizontal".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"El establecimiento no da cumplimiento a formato diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles en sus numerales 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 42, 43, 46, 50, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65".

Obra a folio 6 Acta de imposición de sellos a establecimientos de fecha 11 de mayo de 2023 aplicada al establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1.

Obra a folios 7 y 8 certificado de matrícula mercantil y copia de la identificación del propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1.

Obra a folio 9 documento denominado "Registro fotográfico medida sanitaria Expendio de carne Ibáñez 1".

La Secretaría de Salud Municipal mediante Auto No. SS-065-2025 de fecha 16 de junio de 2025 inició proceso sancionatorio en contra del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en Carrera 23 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, por presuntamente infringir la normatividad vigente para alimentos de consumo humano, tal y como quedo plasmado en los folios 13 al 42.

A través de la Comunicación oficial con radicado No. 2025234506, se citó al señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en Carrera 23 No. 8 - 71, 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-065-2025 de fecha 16 de junio de 2025.

Que la Comunicación oficial con radicado No. 2025234506 no fue entregada, tal y como se evidencia en la guía 2982303101135 de la empresa Certipostal, sino que fue devuelta con la causal "Dirección errada".

Que ante la imposibilidad de notificar de forma personal, se procedió a dar cumplimiento a lo establecido en el inciso segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, por lo que se procedió con la publicación en página web de la entidad y la fijación del aviso en cartelera el día 26 de agosto de 2025 y su posterior desfijación, el día 01 de septiembre de 2025, por lo que se entiende que quedo debidamente notificado el día 2 de septiembre de 2025.

Que el día revisado el expediente no se evidencia documento de descargos ni pruebas presentadas por el investigado, por lo que se entiende que guardo silencio frente a la formulación de los cargos.

Siguiendo con el procedimiento administrativo, el día 21 de octubre de 2025, se expidió el Auto de Pruebas No. SS-134-2025 dentro del Proceso Sancionatorio No. 2025-065 adelantado en contra del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en Carrera 23 No. 8 - 71, Yopal – Casanare.

Dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo sexto del Auto de Pruebas No. SS-134-2025 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, el señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, no presentó alegatos.

PRUEBAS

1. Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. Folio 1.

2. Formato diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 27 de julio de 2023, aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1. Folios 2 y 3.

3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, de fecha 27 de julio de 2023, aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1. Folio 4 y 5.

4. Acta de imposición de sellos a establecimientos de fecha 27 de julio de 2023, aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1. Folios 6.

5. Certificado de matrícula mercantil de persona natural del propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1. Folio 7 y 8.

6. Registro fotográfico. Folio 9.

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. 2025-065.

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. 2025-065 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 CARNES IBAÑEZ 1, 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 27 de julio de 2023, en la cual se evidencia la visita realizada al establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, de propiedad del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, 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 2 y 3 del expediente.

En virtud de lo anterior, y de acuerdo a la situación sanitaria encontrada, el día 27 de julio de 2023, los funcionarios de la Secretaría de Salud aplicaron la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, la cual fue aplicada en las instalaciones del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, de propiedad del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, el cual determinó:

> *"Establecimiento de expendio de carnes con área aproximada de 16mt2 con ingreso a vivienda entre área de desposte y expendio con un refrigerador y congelador horizontal".*
>
> **SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:**
>
> *"El establecimiento no da cumplimiento a formato diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles en sus numerales 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 42, 43, 46, 50, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 y 65".*

Es preciso señalar que la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, aplicada al establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, de propiedad del señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, 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 que son objeto de aplicación del artículo 1500 de 2007, quienes "desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano", por ende el no cumplimiento de la norma, como el presente caso, demuestra que 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 el señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento CARNES IBAÑEZ 1, 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 27 de julio 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 3. LA CONSTRUCCIÓN IMPIDE EL INGRESO DE PLAGAS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979, el cual indica:

Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Numeral 4. EL ESTABLECIMIENTO TIENE EL TAMAÑO NECESARIO PARA PERMITIR LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 1 de la Resolución 0240 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:

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, de manera que no se produzca la contaminación 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.

RESOLUCIÓN 0242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 2

Numeral 5. LAS ACTIVIDADES QUE REALIZA EL ESTABLECIMIENTO NO GENERAN CONDICIONES INSALUBRES, QUE PONGAN EN RIESGO LA SALUD Y BIENESTAR DE LA COMUNIDAD. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. (...). Numeral 1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 1
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 1

Numeral 6. CADA ÁREA O SECCIÓN SE ENCUENTRA CLARAMENTE SEÑALIZADA EN CUANTO A NOMBRE, ACCESOS, CIRCULACIÓN, ENTRE OTROS. Infringiendo lo

establecido en el Artículo 67 Numeral 10 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 10 de la Resolución 242 de 2013.

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

10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros

Artículo 130 de la Resolución 240 de 2013

10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 10

Numeral 7. EL ESTABLECIMIENTO NO ES USADO COMO DORMITORIO, EN CASO QUE EL SERVICIO SE PRESTE EN UNA EDIFICACIÓN QUE ES TAMBIÉN VIVIENDA, ESTÁ SEPARADO FÍSICAMENTE DE ESTA. Infringiendo lo establecido en el Artículo 252 de la Ley 9 de 1979.

ARTÍCULO 252: Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

Numeral 9. LOS PISOS CUENTAN CON LA PENDIENTE NECESARIA PARA EFECTOS DE DRENAJE. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 4 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 4 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 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:

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 4.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 4.

Numeral 10. CUENTA CON LAS TUBERÍAS Y DRENAJES DEBIDAMENTE PROTEGIDOS POR REJILLAS PARA LA CONDUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DE AGUAS RESIDUALES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 11.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 11.2 de la Resolución 240 de 2013, Art 55 Numeral 11.2 de la Resolución 242 de 2013.

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

11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 11.2
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Art 55 Numeral 11.2

Numeral 11. LAS PAREDES SE ENCUENTRAN CONSTRUIDAS EN MATERIALES RESISTENTES, NO TÓXICOS, IMPERMEABLES, LAVABLES, NO ABSORBENTES Y SU SUPERFICIE ES LISA (SIN GRIETAS, RUGOSIDADES, ASPEREZAS O FALTA DE CONTINUIDAD DE LA SUPERFICIE). Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 5 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 5 de la Resolución 240 de 2013, Art 55 Numeral 5 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 5.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Art 55 Numeral 5.

Numeral 12. LAS UNIONES ENTRE PAREDES Y DE ESTAS CON EL PISO SON REDONDEADAS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 5 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 5 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 5 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 5.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 5.

Numeral 13. LOS TECHOS, FALSOS TECHOS E INSTALACIONES SUSPENDIDAS SON DE MATERIAL IMPERMEABLE, RESISTENTE, LISO, NO PRESENTA CONDENSACIÓN, NO SE OBSERVA DESPRENDIMIENTO DE PARTÍCULAS Y PERMITEN SU LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 6 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 6 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 6 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 6.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 6.

Numeral 14. LAS ÁREAS CUENTAN CON LA VENTILACIÓN NECESARIA, TOMANDO LAS MEDIDAS REQUERIDAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Infringiendo lo establecido en el Articulo 26 Numeral 1.1.2 del Decreto 1500 de 2007.

ARTÍCULO 26: 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:

1.1.2 Localización y accesos.

Numeral 15. LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS ESTÁN CONSTRUIDAS DE FORMA QUE IMPIDEN LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD, FACILITANDO SU LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Articulo 67 Numeral 8 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 8 de la Resolución 240 de 2013.

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

8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 8

Numeral 16. LAS PUERTAS SON DE MATERIAL RESISTENTE, DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE. Infringiendo lo establecido en el Articulo 67 Numeral 7, Articulo 130 Numeral 7 de la Resolución 240 de 2013

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

7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 7
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 7

Numeral 18. LAS LÁMPARAS SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO, SON DE FÁCIL LIMPIEZA Y POSEEN PROTECCIÓN NECESARIA PARA EVITAR LA CAÍDA DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 130 Numeral 14 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 14 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 130 DE LA RESOLUCIÓN 240 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos

comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, 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:

14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 14

Numeral 19. CUENTA CON LOS SERVICIOS SANITARIOS (BAÑOS) EN MATERIAL HIGIÉNICO SANITARIO, EN CANTIDAD SUFICIENTE CON RESPECTO A LA CANTIDAD DE PERSONAL QUE LABORA EN ÉL, SON FUNCIONALES Y SE ENCUENTRAN SEPARADOS DE LAS ÁREAS DONDE SE MANIPULA LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 15 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 15 y 16 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

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

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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 15 y 16.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.

Numeral 20. LOS SERVICIOS SANITARIOS CUENTAN CON LOS IMPLEMENTOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENE PERSONAL COMO PAPEL HIGIÉNICO, DISPENSADOR CON JABÓN DESINFECTANTE, IMPLEMENTOS DESECHABLES O EQUIPOS AUTOMÁTICOS PARA EL SECADO DE MANOS Y PAPELERAS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 15 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

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

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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 15 y 16.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.

Numeral 21. LOS SERVICIOS SANITARIOS CUENTAN CON SISTEMAS DE VENTILACIÓN O EXTRACCIÓN DE OLORES Y NO SE ENCUENTRA DIRIGIDO A LAS ÁREAS DONDE SE MANIPULA CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 18 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 18 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 18 de la Resolución 242 de 2013.

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

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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 18.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 18.

Numeral 22. CUENTA CON CASILLEROS O SISTEMAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA DOTACIÓN Y SU DISEÑO PERMITE LA CIRCULACIÓN DEL AIRE. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 17 de la 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 17 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 17 de la Resolución 242 de 2013.

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

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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 17
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 17

Numeral 23. CUENTA CON INSTALACIONES PARA OPERACIONES DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SECADO DE MANOS DE LOS MANIPULADORES EN LAS ÁREAS DE CORTE O CERCANAS A ESTAS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 19.1 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 19.1 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 55 Numeral 19.1 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Articulo 130 Numeral 19.1
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Articulo 55 Numeral 19.1

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 24. CUENTA CON SISTEMAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CUCHILLOS, SIERRAS Y CHAIRAS EN LAS ÁREAS DE CORTE O CERCANAS A ESTAS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 19.2 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 19.2 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 55 Numeral 19.2 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS.
19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Articulo 130 Numeral 19.2
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Articulo 55 Numeral 19.2

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 26. EL PERSONAL MANIPULADOR NO PRESENTA SIGNOS Y/O SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD (HERIDAS INFECTADAS, IRRITACIONES CUTÁNEAS O DIARREA, ENTRE OTRAS) O EN EL CASO DE PRESENTARSE, EL ESTABLECIMIENTO IMPLEMENTA LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS NECESARIAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Infringiendo lo establecido en el Articulo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 14 Numeral 1 y Artículo 15 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 1 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

RESOLUCIÓN 3009 DE 2010: Artículo 67 Numeral 21.2
RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Articulo 14 Numeral 1 y Artículo 15
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Articulo 13 Numeral 1

Numeral 27. TODOS LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CUMPLEN CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS (NO COMER, NO FUMAR, NO TOSER, NO USAR ACCESORIOS, PRESENTAN UÑAS CORTAS, PROTECTORES DE CABELLO, BARBA O BIGOTE, ENTRE OTRAS). Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 14 Numeral 3 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 3 de la Resolución 242 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. Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio 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: (…).

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

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 3

Numeral 28. LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SE LAVAN Y DESINFECTAN LAS MANOS CADA VEZ QUE SEA NECESARIO. EN CASO DE USAR GUANTES SON SOMETIDOS AL MISMO CUIDADO HIGIÉNICO DE LAS MANOS. Infringiendo lo establecido en el Artículo15 Numeral 3.6, 3.14 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 6, 14 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 6, 14 de la Resolución 242 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:

3.6 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.

3.14 De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de éstos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 6, 14
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 6, 14

Numeral 29. CUENTA CON AVISOS ALUSIVOS AL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.19 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 19 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 19 de la Resolución 242 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:

3.19 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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 19
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 19

Numeral 30. LA DOTACIÓN DE TRABAJO SE MANTIENE LIMPIA Y ES DE COLOR CLARO, SIN BOTONES O ACCESORIOS. EN CASO DE USO DE DELANTALES, ESTOS PERMANECEN ATADOS AL CUERPO. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.2, 3.3, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 2, 3, Articulo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 2, 3, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 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:

3.2 Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

3.3 Cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

RESOLUCIÓN 3009 DE 2010: Artículo 67 Numeral 21.2
RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 2, 3, Articulo 130 Numeral 21.2
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 2, 3, Artículo 55 Numeral 21.2

Numeral 31. EL PERSONAL USA TAPABOCAS Y CUBRE TANTO LA BOCA COMO LA NARIZ. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.10, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 10, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 10, Artículo 55 Numeral 21.2 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:

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

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:

21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 10, Artículo 130 Numeral 21.2.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 10, Artículo 55 Numeral 21.2

Numeral 33. EL ESTABLECIMIENTO SUMINISTRA LA DOTACIÓN DE TRABAJO A LOS MANIPULADORES Y CUENTA CON DOTACIÓN PARA LOS VISITANTES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.18, 3.20, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 17 Numeral 18, 20, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 18, 20, Articulo 55 numeral 21.2 de la Resolución 242 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:

3.18 La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.

3.20 Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 17 Numeral 18, 20, Artículo 130 Numeral 21.2
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 18, 20, Articulo 55 Numeral 21.2

Numeral 34. EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON UN PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR ACORDE CON LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN, EL CUAL TIENE UNA DURACIÓN DE POR LO MENOS 10 HORAS ANUALES CERTIFICADAS POR LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD O UN PARTICULAR AUTORIZADO POR ESTA Y CONTIENE TEMAS RELACIONADOS CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGIÉNICAS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 21.3, Artículo 69 Numeral 2, 3 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

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

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 69 de la presente resolución.

ARTÍCULO 69 DE LA RESOLUCION 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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 1.

NUMERAL 35. EL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTIENE: METODOLOGÍA, DURACIÓN, RESPONSABLES, CRONOGRAMA, TEMAS A TRATAR Y EVALUACIÓN DEL IMPACTO. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 67 Numeral 21.3, Artículo 69 Numeral 3 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

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

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 69 de la presente resolución.

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:

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

3.1. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la autoridad sanitaria, estas deberán contar con la autorización de ella. Para este efecto se debe cumplir con los siguientes requisitos:

3.1.1. Ser profesionales con formación en ciencias de los Alimentos y afines, con experiencia en el área de carnes mínimo de dos años.

3.1.2. Inscribirse ante la autoridad competente correspondiente para lo cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 1.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4.

Numeral 36. LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMPRENDEN LOS PUNTOS CRÍTICOS DE LAS ACTIVIDADES QUE ESTÁN BAJO SU RESPONSABILIDAD, LA IMPORTANCIA DE SU MONITOREO, ADEMÁS DE CONOCER LOS LIMITES CRÍTICOS Y LAS ACCIONES CORRECTIVAS A TOMAR CUANDO EXISTAN DESVIACIONES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 21.3, Artículo 69 Numeral 1, 6 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 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.

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.

RESOLUCION 3009 DE 2010: Artículo 67 Numeral 21.3
RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.

Numeral 37. EL ESTABLECIMIENTO VERIFICA LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL SISTEMA DE TRANSPORTE DURANTE LA RECEPCIÓN DE CANALES, SUS PARTES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y COMO EVIDENCIA DE ELLO CUENTA CON LOS REGISTROS DE LA ACTIVIDAD. Infringiendo lo establecido en el Artículo 36 Numeral 3 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 28 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 28 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 28 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

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

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 28.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 28.

Numeral 40. LOS EMPAQUES NO SE ENCUENTRAN DETERIORADOS, SE ALMACENAN DE FORMA ORDENADA, PROTEGIDOS Y SON INSPECCIONADOS ANTES DE SU USO EVITANDO ASÍ EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 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:

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 los mismos,

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 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 32
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31

Numeral 42. EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON TERMÓMETROS PARA LA MEDICIÓN DE LAS TEMPERATURAS DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 8 parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Articulo 67 Numeral 27 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 22 Numeral 2.2, Artículo 54 Numeral 5, Artículo 55 Numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

ARTÍCULO 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:

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: Artículo 129 Numeral 4.
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 22 Numeral 2.2, Artículo 54 Numeral 5, Artículo 55 Numeral 32

Numeral 43. EL ESTABLECIMIENTO LLEVA REGISTROS QUE PERMITAN EVIDENCIAR QUE SE REALIZA MONITOREO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DE LOS PRODUCTOS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 17 Numeral 3.3.2.2 literal b de la Resolución 3009 de

2010, Artículo 130 numeral 27 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 27 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

ARTÍCULO 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.

Artículo 130 numeral 27 de la Resolución 240 de 2013.
Artículo 55 Numeral 27 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 46. LOS DIFUSORES DE LOS CUARTOS DE ALMACENAMIENTO NO FILTRAN AGUA SOBRE LOS PRODUCTOS NI GENERA EMPOZAMIENTO EN SU INTERIOR. Infringiendo lo establecido en el Artículo 17 Numeral 3.3.2.2 literal b de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 129 Numeral 6 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 54 Numeral 7 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 17 DE LA RESOLUCION 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:

Numeral 3.3.2.2, literal 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.

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

6. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 54 Numeral 7

Numeral 50. LAS MATERIAS PRIMAS, ENVASES, EMPAQUES, ENVOLTURAS SE ENCUENTRAN ALMACENADOS DE MANERA QUE SE EVITA SU CONTAMINACIÓN Y SE ASEGURA SU CORRECTA CONSERVACIÓN. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 67. 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:

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 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 32
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31

CARGO QUINTO. SANEAMIENTO:

Numeral 54. EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON LOS SISTEMAS DE DESAGÜE QUE PERMITAN LA EVACUACIÓN RÁPIDA Y EFICIENTE DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 11.1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 11.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 11.1 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:

11.1. Permitir la evacuación continúa de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.

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

11.1. Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 11.1

Numeral 55. EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON LOS RECIPIENTES PARA LA DISPOSICIÓN TEMPORAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, DE MATERIAL LAVABLE Y DESINFECTABLE, DEBIDAMENTE TAPADOS Y SE ENCUENTRAN ALEJADOS DEL LIGAR DONDE SE MANIPULEN LOS ALIMENTOS. Infringiendo lo establecido en Artículo 67 Numeral 20.2 de la Resolución 3009 de 201, Artículo 130 Numeral 20.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.2 de la Resolución 242 de 2013.

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 frio, (…).

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 20.2
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 20.2

Numeral 56. LOS RESIDUOS SÓLIDOS SE DISPONEN DE FORMA QUE SE EVITA LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS, ÁREAS DONDE SE MANIPULEN O DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 20.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.1 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.

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 67 Numeral 20.1
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 20.1

Numeral 58. EL ESTABLECIMIENTO REALIZA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, EVITANDO LA CREACIÓN DE CONDICIONES INSALUBRES QUE PUEDAN CONTAMINAR EL ALIMENTO. EN CASO DE CONTAR CON SISTEMA DE VENTILACIÓN, SE LIMPIA PERIÓDICAMENTE PARA EVITAR LA ACUMULACIÓN DE POLVO. LAS SUSTANCIAS Y UTENSILIOS PARA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE ALMACENAN DE FORMA QUE SE EVITA LA CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.12 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 12 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 12 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 12, 38 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 3009 DE 2010. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

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

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío. (…).

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

RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Artículo 130 Numeral 12
RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 12, 38

Numeral 59. EL ESTABLECIMIENTO REALIZA LAS ACTIVIDADES DE DESPRESE, DESHUESADO Y/O FILETEADO, CUENTA CON SECCIÓN O ÁREA CUYA UBICACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO ES ACORDE AL VOLUMEN DEL PRODUCTO MANEJADO, EVITANDO LA CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO. EN CASO DE CONTAR CON UN ÁREA PARA ESTE FIN SE MANTIENE A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 12°C DURANTE EL DESARROLLO DE DICHAS ACTIVIDADES. SI REALIZA ACTIVIDAD SECUNDARIA DE DESPOSTE DE CANALES (INCLUIDAS MEDIAS, CUARTOS Y OCTAVOS DE CANAL) CUENTA CON UN ÁREA QUE GARANTICE EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA, CON DIMENSIONES SUFICIENTES PARA PERMITIR LA ADECUADA MANIPULACIÓN DE MANERA QUE NO SE PRODUZCA LA CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO. Infringiendo lo

establecido en el Artículo 8 parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 1, 2 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 130 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, (...).

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

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

DECRETO 1500 DE 2007: Artículo 8 parágrafo 1

Numeral 60. CUENTA CON UN PROGRAMA DOCUMENTADO DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS, EL CUAL INCLUYE LAS ACTIVIDADES DE MONITOREO, REGISTRO Y VERIFICACIÓN. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1 del Decreto 1500 de 2007.

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

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

Numeral 61. CUENTA CON LOS SOPORTES DEL RECONOCIMIENTO MÉDICO QUE ACREDITE SU APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON UNA VIGENCIA MÁXIMA DE UN AÑO. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 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 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:

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

ARTÍCULO 67 DE LA RESOLUCIÓN 3009 DE 2010. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. 21.2. Lo establecido en el artículo 15, con excepción de los numerales 2 y 3.4 de ese artículo.

Resolución 240 de 2013: Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15.
Resolución 242 de 2013: Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14.

Numeral 62. CUENTA CON PROGRAMA DE PROVEEDORES EN EL QUE SE IDENTIFICAN LOS PROVEEDORES DE CANALES, SUS PARTES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, ASÍ COMO LOS INSUMOS Y MATERIALES DE EMPAQUE. SI EL ESTABLECIMIENTO REALIZA LAS ACTIVIDADES DE DESPRESE, DESHUESE O FILETEO, MANTIENE LA IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA SU VENTA. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.2 del 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. ÁREA DE DESPRESE Y EMPAQUE. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

3.3 Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

ARTÍCULO 55 DE LA RESOLUCIÓN 242 DE 2013. REQUISITOS ESPECIFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los

productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frio (…).

32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.

Numeral 63. CUENTA CON UN PROGRAMA PARA PREVENIR LA CRÍA Y REFUGIO DE PLAGAS, CON ENFOQUE DE CONTROL INTEGRAL, SOPORTADO CON UN DIAGNÓSTICO INICIAL, INDICANDO LAS MEDIDAS DE SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES Y SOPORTADAS POR REGISTROS. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.8 del Decreto 1500 de 2007.

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

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

Numeral 64. CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS QUE GARANTICEN UNA EFICIENTE SEPARACIÓN, RECOLECCIÓN, CONDUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, EVACUACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL, SOPORTADO MEDIANTE REGISTROS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS MENCIONADAS ACTIVIDADES. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 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:

1.1.9 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.

Numeral 65. CUENTA CON UN PROGRAMA DOCUMENTADO PARA GARANTIZAR QUE EL AGUA SEA DE CALIDAD POTABLE Y CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA MATERIA. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 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:

1.1.11 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.

En tal sentido, al realizar la valoración integral del acervo probatorio, ésta secretaría 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 señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, 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 27 de julio de 2023, 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 señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, se encontró que la investigado 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 igual forma no reposa en el expediente acta de levantamiento de medida sanitaria que demostrare acciones de mejora.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, éste Despacho concluye que el señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, de que conformidad con el acta de control sanitario y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad suscrita el día 27 de julio 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 el señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en Carrera 23 No. 8 - 71, 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 YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en la Carrera 23 No. 8 - 71, 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 3. No Cumple. La construcción impide el ingreso de plagas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979.

Numeral 4. No Cumple. El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 1 de la Resolución 0240 de 2013.

Numeral 5. No Cumple. Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 9. No Cumple. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 4 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 10. No Cumple. Cuenta con las tuberías y drenajes debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 11.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 11.2 de la Resolución 240 de 2013, Art 55 Numeral 11.2 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 11. No Cumple. Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 5 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 5 de la Resolución 240 de 2013, Art 55 Numeral 5 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 12. No Cumple. Las uniones entre paredes y de estas con el piso son redondeadas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 5 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 5 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 5 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 13. No Cumple. Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 6 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 6 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 6 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 14. No Cumple. Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. Infringiendo lo establecido en el Articulo 26 Numeral 1.1.2 del Decreto 1500 de 2007.

Numeral 15. No Cumple. Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. Infringiendo lo establecido en el Articulo 67 Numeral 8 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 8 de la Resolución 240 de 2013.

Numeral 16. No Cumple. Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. Infringiendo lo establecido en el Articulo 67 Numeral 7, Articulo 130 Numeral 7 de la Resolución 240 de 2013

Numeral 18. No Cumple. Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 130 Numeral 14 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 14 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 19. No Cumple. Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 15 de la

Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 15 y 16 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 20. No Cumple. Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 15 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 21. No Cumple. Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 18 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 18 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 18 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 22. No Cumple. Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 17 de la 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 17 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 17 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 23. No Cumple. Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 19.1 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 19.1 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 55 Numeral 19.1 de la Resolución 242 de 2013.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Numeral 24. No Cumple. Cuenta con sistemas para limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 19.2 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 130 Numeral 19.2 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 55 Numeral 19.2 de la Resolución 242 de 2013.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Numeral 26. No cumple: El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en el caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo establecido en el Articulo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 14 Numeral 1 y Artículo 15 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 27. No cumple: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usar accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 14 Numeral 3 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 3 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 28. No cumple: Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. Infringiendo lo establecido en el Artículo15 Numeral 3.6, 3.14 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 6, 14 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 6, 14 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 29. No cumple: Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.19 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 19 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 13 Numeral 19 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 30. No cumple: La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.2, 3.3, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 2, 3, Articulo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 2, 3, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 31. No cumple: El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.10, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 17 Numeral 10, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 10, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 33. No cumple: El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. Infringiendo lo establecido en el Artículo 15 Numeral 3.18, 3.20, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 17 Numeral 18, 20, Artículo 130 Numeral 21.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 18, 20, Articulo 55 numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 34. No cumple: El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 21.3, Artículo 69 Numeral 2, 3 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 1 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 35. No cumple: El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 21.3, Artículo 69 Numeral 3 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 36. No cumple: Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los limites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 21.3, Artículo 69 Numeral 1, 6 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 21.3, Artículo 132 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 21.2, Artículo 57 Numeral 4 de la Resolución 242 de 2013.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.

Numeral 37. No cumple: El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. Infringiendo lo establecido en el Artículo 36 Numeral 3 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 28 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 28 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 28 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 40. No cumple: Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. Infringiendo lo establecido en el Artículo 42 Numeral 9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 42. No cumple: El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo establecido en el Artículo 8 parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Articulo 67 Numeral 27 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 129 Numeral 4 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 22 Numeral 2.2, Artículo 54 Numeral 5, Artículo 55 Numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 43. No cumple: El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. Infringiendo lo establecido en el Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 17 Numeral 3.3.2.2 literal b de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 numeral 27 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 27 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 46. No cumple: Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. Infringiendo lo establecido en el Artículo 17 Numeral 3.3.2.2 literal b de la Resolución 3009 de 2010, Articulo 129 Numeral 6 de la Resolución 240 de 2013, Articulo 54 Numeral 7 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 50. No cumple: Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. Infringiendo lo establecido en el Artículo 67 Numeral 32 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 32 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 31 de la Resolución 242 de 2013.

CARGO QUINTO. SANEAMIENTO:

Numeral 54. No cumple: El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permitan la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 11.1 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 11.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 11.1 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 55. No cumple: El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable, debidamente tapados y se encuentran alejados del ligar donde se manipulen los alimentos. Infringiendo lo establecido

en Artículo 67 Numeral 20.2 de la Resolución 3009 de 201, Artículo 130 Numeral 20.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.2 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 56. No cumple: Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 20.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 20.1 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 58. No cumple: El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.12 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 67 Numeral 12 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 130 Numeral 12 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 12, 38 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 59. No cumple: El establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8 parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 130 Numeral 1, 2 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 60. No cumple: Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.1 del Decreto 1500 de 2007.

Numeral 61. No cumple: Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 67 Numeral 21.2 de la Resolución 3009 de 2010, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 1, Artículo 14 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 62. No cumple: Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.2.2 del Decreto 1500 de 2007, Artículo 22 Numeral 3.3, Artículo 55 Numeral 32 de la Resolución 242 de 2013.

Numeral 63. No cumple: Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas

de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.8 del Decreto 1500 de 2007.

Numeral 64. No cumple: Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.9 del Decreto 1500 de 2007.

Numeral 65. No cumple: Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia. Infringiendo lo establecido en el Artículo 26 Numeral 1.1.11 del Decreto 1500 de 2007.

De conformidad con lo indicado, es pertinente indicar que el señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, 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 desarrollo de actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y transporte de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, teniendo en cuenta que por realizar dichas actividades es responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en las normas establecidas para tal fin, dichos incumplimientos quedaron debidamente consignados en Formato diagnóstico, cumplimiento Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 27 de julio de 2023 y que dio como consecuencia la aplicación de la medida sanitaria de seguridad de clausura temporal total del establecimiento, lo cual obra como material probatorio que permitieron a la Secretaria de Salud tener conocimiento de hechos constitutivos de 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 Y CUATRO (34) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES.

En mérito de lo expuesto, el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer al señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en Carrera 23 No. 8 - 71, Yopal – Casanare, sanción consistente en MULTA de TREINTA Y CUATRO (34) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, equivalentes a UN MILLON NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.984.359).

PARAGRAFO 1. Advertir YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, 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 2025-065". 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 al señor YAMID HUMBERTO IBAÑEZ OCHOA, identificado con C.C. No. 80.850.233, propietario del establecimiento de comercio CARNES IBAÑEZ 1, ubicado en Carrera 23 No. 8 - 71, 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 quince (15) días del mes de abril 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