Alcaldía Municipal de Yopal

NOTIFICACIÓN POR AVISO

310.215.165

NOTIFICACION POR AVISO No. 031 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, la Directora de Salud Pública del Municipio de Yopal, procede a dar impulso procesal al trámite de notificación por aviso del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS:	SS-122-2025
PROCESO SANCIONATORIO:	2025-091
EN CONTRA DE:	CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS
IDENTIFICACION DEL NOTIFICADO:	C.C. No. 1.113.305.581
PROPIETARIA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	FAMA EL BUFALO HCK
FECHA DE EXPEDICIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO:	15/09/2025
FIRMADO POR:	LETICIA RINCON MOLINA – DIRECTORA DE SALUD PUBLICA MUNICIPAL

FUNDAMENTO DEL AVISO:

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

Contra el Auto de Inicio y Formulación de Cargos No. SS-122-2025 **NO** procede recurso alguno.

Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 el investigado cuenta con QUINCE (15) DIAS HABILES para la presentación de DESCARGOS y radicación y/o solicitud de Pruebas que pretenda hacer valer dentro del proceso de la referencia, los cuales

deben radicarse en la Ventanilla de correspondencia ubicada en la Carrera 23 No. 14 – 51, Secretaría de Salud Municipal, dirigido a la Directora de Salud Pública Municipal.

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.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL

ANEXO: Se adjunta al presente aviso en diecisiete (17) folios, copia íntegra del Auto No. SS-122-2025 expedido dentro del Proceso Sancionatorio No. 2025-091.

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

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL

Proyectó: Maria Eugenia González
Profesional Contratada

Revisó: Fabian Chaparro Muñoz
Profesional Contratado

310.215.165

AUTO No. SS-122-2025

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

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

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

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

2. Obra a folio 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 9 de diciembre de 2024, aplicado al establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare, de propiedad del señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de la visita arrojó los siguientes hallazgos:

ITEM	HALLAZGO
3	La construcción impide el ingreso de plagas
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, Entre otros.
12	Las uniones entre las paredes y de estas con el piso son redondeadas.
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.
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.
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 áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual.

24	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas.
27	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las practicas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usar accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras).
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas practicas 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.
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.
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.
48	Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla.
50	Las materias primas, envases, empaques envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación.
61	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año.

3. Obra a folios 4 y 5, Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 6 de diciembre de 2024, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, efectuada al establecimiento de comercio FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare, de propiedad del señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"*El establecimiento de expendio de carne y productos cárnicos comestibles tiene un área aproximadamente de 10m2, con un área de desposte, cuenta con un (1) congelador y una vitrina exhibidora*".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"*El establecimiento no da cumplimiento a formato de Diagnostico cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de productos cárnicos comestibles en sus numerales 3, 6, 12, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 27, 29, 30, 31, 33, 37, 42, 43, 48, 50 y 61*".

4. Obra a folio 6 y 7 certificado de matrícula mercantil del señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK.

5. A folio 8 se encuentra el Oficio No. 310.220.165 de fecha 16 de diciembre de 2024, en el cual se solicita iniciar el proceso sancionatorio en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 577 de la Ley 577 de la Ley 09 de 1979 que estipula "teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir".

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

La persona contra quien se dirige la presente investigación es el señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

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

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

CARGO PRIMERO: EDIFICACION E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en los numerales 3, 6, 12, 15, 16, 20, 21, 22 y 23 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 9 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 3. La construcción impide el ingreso de plagas. No Cumple. Infringiendo presuntamente 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 6. Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, Entre otros. No Cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 10 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 130 DE LA RESOLUCON 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, (…).

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 12. Las uniones entre las paredes y de estas con el piso son redondeadas. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 5 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 5 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 5.

Numeral 15. Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 8 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 8 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 130 DE LA RESOLUCON 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, (…).

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. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 7 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 7 de la Resolución 242 de 2013.

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 7.

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. NO CUMPLE. Infringiendo lo establecido en el Artículo 130 Numeral 15 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 15 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, (...).

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 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 15.

Numeral 22. Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación del aire. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 17 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 17 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, (...).

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.

RESOLUCION 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 áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 19.1 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 19.1 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, (...).

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

RESOLUCION 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 19.1.

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 24 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 9 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 24. Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas. No cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido Artículo 130 Numeral 19.2 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 19.2 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:

19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 19.2.

CARGO TERCERO. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 27, 29, 30, 31 y 33 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 9 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

Numeral 27. Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las practicas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usar accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). No cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17 Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16 Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17 de la Resolución 242 de 2013.

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

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

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

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

7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

8. No se permite el uso de maquillaje

11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.

15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escúpir en las áreas donde se manipulen alimentos.

17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

RESOLUCION 242 DE 2013: Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16 Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17.

Numeral 29. Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas practicas higiénicas. No cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 19 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 19 de la Resolución 242 de 2013.

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

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

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.

RESOLUCION 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. No Cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 2 y 3 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 2 y 3 de la Resolución 242 de 2013.

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

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 en el exterior.

3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: ARTÍCULO 16 NUMERAL 2 Y 3

Numeral 31. El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 10 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 10 de la Resolución 242 de 2013.

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

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.

Numeral 33. El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 17 Numeral 18 y 20 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 16 Numeral 18 y 20, Artículo 55 Numeral 21.2 de la Resolución 242 de 2013.

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

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 cada vez que se requiera.

20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 16 Numeral 18 y 20, Artículo 55 Numeral 21.2.

CARGO TERCERO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 37, 42, 43, 48 y 50, contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 9 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

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. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 130 Numeral 28 de la Resolúción 240 de 2013, Artículo 55 Numeral 28 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, (...).

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 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 28.

Numeral 42. El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el 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 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, (...).

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

ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCION 242 DE 2013. ÁREA DE DESPRESE Y EMPAQUE. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estás actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

RESOLUCION 242 DE 2013: 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. NO CUMPLE. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8 Parágrafo 1 del Decreto 1500 de 2007, 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 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, (...).

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

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 27.

Numeral 48. Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. No cumple. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 8 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 8 de la Resolución 242 de 2013.

ARTÍCULO 28 DE LA RESOLUCION 240 DE 2013. CUARTOS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO. Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.

3.10. Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación deben mantenerse limpios y no contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.

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, (...).

8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 25 de la presente resolución.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013: Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 8.

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

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

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

RESOLUCION 242 DE 2013: Artículo 55 Numeral 31.

CARGO CUARTO. SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 61 contenido en el Formato Diagnostico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, de fecha 9 de diciembre de 2024, según se expresa a continuación:

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

ARTÍCULO 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.

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

1. Estado de Salud.

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

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

SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el Artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, que reza:

"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".

Así las cosas, el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

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

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

FORMULACION DE CARGOS

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

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979; Artículo 8 parágrafo 1, Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007; Artículo 14 Numeral 1 y 3, Artículo 15, Articulo 17 Numeral 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19 y 20, Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 4 y 8, Artículo 130 Numeral 5, 7, 8, 10, 15, 17, 19.1, 19.2, 27, 28 y 32 de la Resolución 240 de 2013; Artículo 13 Numeral 1 y 3, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19 y 20, Artículo 22 Numeral 2.2, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 5 y 8, Artículo 55 Numeral 5, 7, 8, 10, 15, 17, 19.1, 19.2, 21.2, 27, 28 y 31 de la Resolución 242 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

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

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

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

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

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

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

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

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan

hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

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

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

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias así:

El Artículo 1 del Decreto 1500 de 2007 establece "*el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores*".

En el Artículo 2 del Decreto 1500 de 2007 se establece que su aplicación está dirigida a:

"1. Todas las personas naturales o jurídicas que 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.

2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.

3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

PARÁGRAFO: Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo".

Por otra parte, en el artículo 5 del Decreto 1500 de 2007, señala que *"Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes".*

Que en el Artículo 6 del Decreto 1500 de 2007, indica que *"Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre".*

De conformidad con el Artículo 35 del Decreto 1500 de 2007, *"Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento".*

Por su parte el Artículo 36 del Decreto 1500 de 2007, establece que *"Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:*

1. *Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.*

2. *Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.*

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.*

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

5. *Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.*

6. *Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social".*

Sumado a lo anterior, el Decreto 1282 de 2016 en su Artículo 1. Señala como objeto "*establecer un trámite que conduzca a la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y*

Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y señalar unas disposiciones sanitarias relacionadas con establecimientos que realicen acondicionamiento de carne o productos cárnicos comestibles".

Así mismo en el Artículo 2 del Decreto 1282 de 2016 se establece que "*El presente decreto aplica: 2.1. A todas las personas naturales o jurídicas responsables de establecimientos que ejercen actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, así como a las que se dedican a las actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles. 2.2. A las autoridades sanitarias competentes que ejercen actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles".*

De acuerdo al Artículo 6 del Decreto 1282 de 2016, "*La autoridad sanitaria territorial competente podrá, en el marco de las competencias que le son propias, emitir la autorización sanitaria provisional a quienes ejerzan actividades relacionadas con expendio, y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, por un término-de dos (2) años, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA, Para tal fin, el INVIMA contará con un término de dos (2) meses a partir de la publicación del presente decreto. Parágrafo. Durante la vigencia de la autorización provisional, las personas que ejerzan las actividades aquí señaladas podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente, una vez cumplan con los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y la reglamentación aplicable a la especie correspondiente".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2025-091 en contra del señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra del señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento de lo establecido en el Artículo 259 de la Ley 9 de 1979; Artículo 8 parágrafo 1, Artículo 26 Numeral 1.1.13 del Decreto 1500 de 2007; Artículo 14 Numeral 1 y 3, Artículo 15, Articulo 17 Numeral 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19 y 20, Artículo 28 Numeral 3.10, Artículo 129 Numeral 4 y 8, Artículo 130 Numeral 5, 7, 8, 10, 15, 17, 19.1, 19.2, 27, 28 y 32 de la Resolución 240 de 2013; Artículo 13 Numeral 1 y 3, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19 y 20, Artículo 22 Numeral 2.2, Artículo 24 Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54 Numeral 5 y 8, Artículo 55 Numeral 5, 7, 8, 10, 15, 17, 19.1, 19.2, 21.2, 27, 28 y 31 de la Resolución 242 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal - Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que el señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, ubicado en la Calle 62A No. 4 Oeste – 10, Barrio Villa Nariño, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder al señor CARLOS ARTURO HERNANDEZ ARENAS, identificado C.C. No. 1.113.305.581, propietario del establecimiento de comercio denominado FAMA EL BUFALO HCK, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los quince (15) días del mes de septiembre de 2025.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Diagnery Andrea Santos Beltrán
Profesional Contratada