

 GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA	AVISO PARA PUBLICACIÓN	Código: FO-M7-P2-025
		Versión: 2
		Fecha de aprobación: 10/08/2020

La Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública, de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social del Departamento de Antioquia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) procede a surtir el trámite de la notificación mediante **AVISO** para comunicar que dentro del proceso con radicado **U2024080472144** que se adelanta al (la) señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con CC. **8.338.197** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472144 del 23 de diciembre de 2024**, expedido por el Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan unos cargos, advirtiéndole que cuentan con un término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación para presentar por escrito sus descargos, directamente o por intermedio de apoderado, si lo desea y para el efecto podrá aportar o solicitar las que considere pertinentes y que sean conducentes, proceso que se le inicia como **PROPIETARIO** del establecimiento **RESTAURANTE ELECTRICOPAR** ubicada en la Carrera 80 # 83 – 10 del municipio de **Carepa (Antioquia)**, por visita realizada el día **19 de octubre de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con CC. **8.338.197** por la causal **“ENTREGADO”**

El presente aviso se publica en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad por el término de cinco (5) días hábiles.

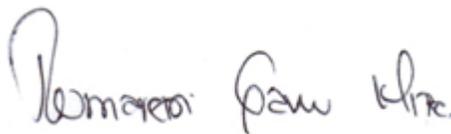
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

Se le advierte al investigado que la notificación del (la) mismo (a) se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Fecha de fijación del aviso: 23 de abril de 2025 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 30 de abril de 2025 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472144 del 23 de diciembre de 2024**



ROMAREISI GARRO MIRA
Profesional Universitario



Radicado: U 2024080472144

Fecha: 23/12/2024

Tipo: AUTO



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia



Auto No

Por medio del cual se inicia una investigación y se formulan cargos

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, artículo 43 numeral 43.3.8 de la Ley 715 de 2001, artículo 34, literal c) de la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2020070000473 del 05 de febrero de 2020 expedido por el señor Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos a la señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **8.338.197**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta infracción a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario (a) del establecimiento denominado **RESTAURANTE ELECTRICOPAR** ubicado en la carrera 80 No 83-10, en el municipio de Carepa, Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día 19 de octubre de 2022, consistentes en:

HECHOS:

En el establecimiento se aplicó la medida sanitaria de **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL** al evidenciar como factor crítico la presencia de plagas tipo cucaracha en área de preparación de alimentos, debajo de estantería, además no cumplen con la resolución 2184 de 2019 código de colores, no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en área de preparación de alimentos, las ventanas ubicadas en el área de preparación de alimentos no cuentan con protección que impida el ingreso de plagas, se evidencia polvo y suciedad en el área de preparación, zona de lavado de platos y en los equipos de frío, puerta que divide área de preparación de alimentos con área de almacenamiento no es de material sanitario, presenta acumulación de suciedad, además de otros incumplimientos en el cumplimiento de las condiciones mínimas exigidas en la normativa sanitaria para el funcionamiento de este tipo de establecimientos.

De la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan el funcionamiento de este tipo de establecimiento, se evidenció el incumplimiento a las condiciones que se describen a continuación:

1. Incumplimientos en Edificación e Instalaciones:

- No contaban con protección contra el ingreso de plagas del patio al área de preparación de alimentos.
- Techo de patio descubierto, pisos, paredes y techo en área de preparación de alimentos presentan grietas y rugosidades que dificultan las acciones de limpieza y desinfección, las uniones entre pisos y pared no son redondeadas.
- Ventanas en área de preparación de alimentos no cuenta con protección que impida el ingreso de plagas.
- Puerta no es construida en material sanitario, presenta acumulación de suciedad.
- La unidad sanitaria no contaba con los elementos para la higiene personal, no contaba con jabón para lavado de manos, elementos para el secado de manos, papelera no tiene tapa de accionamiento no manual, no contaban con lavamanos de accionamiento no manual.



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000
Medellín - Colombia.



SC4887-1





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

- En área de preparación de alimentos no contaban con avisos de lavado de manos.
Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 2.1, 2.2, 2.4, 6.2, 6.3 y 6.4, artículo 7 numerales 1.1, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 4.2 y 5.1, artículo 32, numeral 9.

(...)

“Artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación.”

(...)

“2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.”

(...)

“2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.”

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

(...)

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

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

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

(...)

“Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

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

(...)

“2. PAREDES

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



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000
Medellín - Colombia.



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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

3. **TECHOS**

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

(...)

4. **VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

4.1. *Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.*

4.2. *Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura."*

(...)

5. **PUERTAS**

5.1. *Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas."*

(...)

"Artículo 32. Condiciones generales. *Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:*

(...)

9. *Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos."*

2. Incumplimientos en Equipos y Utensilios:

- No contaban con instrumentos para medición de temperaturas.
- Gabinete en el cual guardaban las materias primas e insumos no era de acabado sanitario.
- En área de preparación de alimentos no contaban con cavas o cuartos fríos.
- Escobas y traperos no cuentan con mango en material sanitario

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9, numeral 3, artículo 28, numeral 2 y 3, artículo 35, numeral 4.

(...)

"Artículo 8. Condiciones generales. *Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

Artículo 9. Condiciones específicas. *Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:"*

(...)

"3. *Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras*





irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.”

(...)

“Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:”

(...)

“2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.”

(...)

“Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:”

(...)

“4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.”

3. Incumplimientos en Personal Manipulador de Alimentos:

- No presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos.
- No contaban con plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos.
- No contaban con la dotación adecuada, no usaban vestimenta de color claro, se evidencio manipulador en chanclas, no tenían el cabello cubierto, no usaban tapabocas.
- Según lo evidenciado durante la visita el lavado de manos no era una actividad recurrente en los manipuladores.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11, numerales 1 y 3, artículo 13, artículo 14, numerales 1, 2, 4, 5, 6 y 9, artículo 36, parágrafo 1.

(...)

“Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

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





(...)

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

(...)

“Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

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

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

(...)

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

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

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

(...)

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.”

(...)

“Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de





la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.”

4. Incumplimientos en Requisitos Higiénicos:

- Se evidencio que no se rotulaban las materias primas, no se llevaban registros de inspección de materias primas, no se evidencio procedimientos de desinfección de las materias primas usadas en la preparación de alimentos.
- Faltaba organización de productos y materias primas en área de almacenamiento.
- Se evidenciaron envases que entran en contacto con los alimentos que no se almacenaban de forma protegida.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16, numerales 1, 2, 3, 4 y 6, artículo 17, numeral 5, artículo 27, literales a), b) y c), artículo 28, numeral 3, Resolución 5109 de 2005 artículo 12, numerales del 1 al 8.

(...)

“Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera.

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

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

(...)

“6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.”

(...)

“Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:”

(...)

“5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.”

(...)

“Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

- a) La contaminación y alteración.
- b) La proliferación de microorganismos indeseables.
- c) El deterioro o daño del envase o embalaje.”





(...)

“Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:”

(...)

“3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.”

Resolución 5109 de 2005:

(...)

“Artículo 12. Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos. El rótulo o etiqueta de los empaques o envases de las materias primas de alimentos, deberá tener mínimo, la siguiente información:

1. Nombre de la materia prima.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido Neto.
4. Nombre y dirección del fabricante o importador.
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
8. Condiciones de Conservación.”

5. Incumplimientos en Saneamiento:

- Se evidenciaron recipientes de almacenamiento de residuos que no cumplieran con la resolución 2184 de 2019 en lo que respecta al código de colores, no contaban con tapas.
- Se observó presencia de plagas tipo cucaracha en área de preparación de alimentos.
- Se observó acumulación de polvo y suciedad en área de preparación de alimentos, en área de aseo, equipos de frío, condiciones deficientes de aseo y organización en el establecimiento.
- Por parte del personal manipulador de alimentos no se tenía claridad de la dosificación de los agentes químicos utilizados para la limpieza.
- El establecimiento no contaba con plan de saneamiento, no se contaba con registros asociados a un plan de saneamiento.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6, numerales 5.3, artículo 26, numerales 1, 2 y 3, artículo 33, numerales 6 y 7, Resolución 2184 de 2019, artículo 4, literales a), b) y c).

(...)

“Artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:”

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

(...)

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

(...)

“Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos





y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.”

(...)

“Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:”

(...)

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.
7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.”

Resolución 2184 de 2019:

(...)

“Artículo 4°. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

- a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- b) Color Blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
- c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

A partir del 1° de enero de 2021, los municipios y distritos deberán implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos en bolsas u otros recipientes, en el marco de los programas de aprovechamiento de residuos del servicio público de aseo, de acuerdo con lo establecido en los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS).

Parágrafo. Adicionado por el art. 1, Resolución 1344 de 2020 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. Para las actividades de que trata el artículo 2.8.10.2 del Decreto 780 de 2016, extiéndase hasta el 1 de julio de 2022 el plazo para implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos no peligrosos en bolsas u otros recipientes.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Durante este periodo estas actividades podrán ir implementando de forma gradual la transición entre el código de colores usado actualmente y el código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019. Esta implementación gradual deberá evidenciarse en el Plan de Gestión Integral de residuos generados en la atención en salud y otras actividades.”

El concepto sanitario de la visita de inspección y vigilancia arrojó un porcentaje de cumplimiento del 30.25% considerado desfavorable.

Posteriormente el día 31 de octubre de 2022, se realizó nuevamente visita al establecimiento, como producto de la verificación a las condiciones mínimas de funcionamiento, el porcentaje de cumplimiento fue del 82.5%, arrojando un concepto sanitario favorable con requerimientos y en la cual se realizó el levantamiento de la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, el día 18 de agosto de 2023 se realizó visita al establecimiento, encontrando un porcentaje de cumplimiento del 75.0% y un concepto sanitario favorable con requerimientos.

Como propietario del establecimiento es responsable de las condiciones bajo las cuales se encontró el mismo, lo anterior según lo regulado en la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 36:

(...)

“Artículo 36. Responsabilidad. *El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución.”*

Se tendrá como pruebas debidamente allegadas al proceso, las siguientes:

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-001-051472051103-GE1NC9, del 19 de octubre de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No. PA-001-051472051103-GE1NC9-1 realizada el día 19 de octubre de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-002-051472051103-C1Y010, del 31 de octubre de 2022.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-002-051472051103-C1Y010-1, del 31 de octubre de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-003-051472051103-30XLNE, del 18 de agosto de 2023.

El acta de visita y el acta de aplicación de la medida sanitaria de Clausura Temporal Total constituyen las pruebas recaudadas hasta este momento procesal y se tendrán como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia que la aplicaron.



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000
Medellín - Colombia.



SC.4887-1





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

No obstante el anterior material probatorio, esta Dirección decretará las pruebas necesarias, en la etapa procesal correspondiente, para el esclarecimiento de los hechos y realizar una adecuada verificación de la responsabilidad administrativa, con el propósito de determinar lo siguiente:

Como presunta falta en la que ha incurrido el(la) implicado (a), se tiene que el (la) señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **8.338.197**, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello.

Que así las cosas y consecuente con lo anteriormente narrado, la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en ejercicio de sus competencias de vigilancia y control está facultada, conforme lo dispuesto en el inciso segundo del Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que reza:

“Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. (...)”.

Se le informa al implicado (a) que las sanciones administrativas por el incumplimiento de las normas referidas se encuentran establecidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, así:

- 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.

De conformidad con lo antes expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **8.338.197**, en calidad de propietario (a) del establecimiento denominado **RESTAURANTE ELECTRICOPAR** ubicado en la carrera 80 No 83-10, en el municipio de Carepa, Antioquia, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta infracción a la Ley 9ª de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 2184 de 2019, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el **19 de octubre de 2022**.



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000
Medellín - Colombia.



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el presente auto al señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con CC N° **8.338.197**, indicándole que contra este no procede recurso de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: Informar al señor (a) **JAIBEL HERNANDEZ GIRALDO** identificado (a) con CC N° **8.338.197**, que cuenta con un término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación, para presentar por escrito sus descargos, directamente o por intermedio de apoderado si lo desea y para el efecto podrá aportar y solicitar las pruebas que considere pertinentes y que sean conducentes, que pueden ser presentados personalmente en la Gobernación de Antioquia o al correo gestiondocumental@antioquia.gov.co, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

RICARDO ANTONIO CASTRILLÓN QUINTERO
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo
Subsecretaría de Salud Pública
Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó:	William Adrián Giraldo Giraldo Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia		18 Dic 2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla Técnico Área Salud		19-12-2024
Revisó y aprobó	Romareisi Garro Mira Profesional Universitario		18-11-2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma			



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000
Medellin - Colombia.



SC4887-1