

 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 **U2024080472172** que se adelanta al (la) señor (a) **JAIRO ANTONIO SANCHEZ ALVAREZ** identificado (a) con CC. **3.483.703** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472172 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 Y CAFETERIA PUNTO VERDE FRONTINO** ubicada en la **Calle 30** del municipio de **Frontino (Antioquia)**, por visita realizada el día **18 de noviembre de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **JAIRO ANTONIO SANCHEZ ALVAREZ** identificado (a) con CC. **3.483.703** por la causal **“ENTREGADO”**

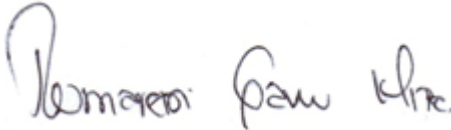
El presente aviso se publica en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad por el término de cinco (5) días hábiles.

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 **U2024080472172 del 23 de diciembre de 2024**



ROMAREISI GARRO MIRA
Profesional Universitario



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Radicado: U 2024080472172
Fecha: 23/12/2024
Tipo: AUTO



AUTO No.

AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS N°

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 la Ley 9 de 1979, la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y los Decretos departamentales N° 2020070002567 del 05 de noviembre de 2020 y N° 2021070000522 del 31 de enero de 2021 expedidos por el Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos al señor **JAIRO ANTONIO SANCHEZ ALVAREZ** identificada con la Cédula de Ciudadanía **3.483.703**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento denominado **RESTAURANTE Y CAFETERIA PUNTO VERDE FRONTINO**, ubicado en la Calle 30, del municipio Frontino (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **18 de noviembre de 2022**, consistente en:

HECHOS:

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

1. Se evidencian espacio en pared sin protección.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6° numeral 2.1.

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. Se evidencian pisos con grietas y paredes que no facilitan la limpieza y con falta de pintura.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7° numerales 1.1, 2.1.

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:



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

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.

3. Se evidencian cielo falsos en madera, ventanas y puertas sin protección.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1, 3.2, 4.1, 5.1.

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:

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.

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

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.

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.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

4. Unidad sanitaria sin higiene, no cuentan con implementos de aseo, lavamanos de accionamiento manual, no cuentan con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.2, 6.3, 6.4.

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:

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 próximas 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.

5. Se evidencian hormillas con corrosión, además en el establecimiento no se cuenta con instrumentos para la medición de temperatura.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 1, 8 y 9, artículo 31 numeral 3.

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:





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento

Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

6. Se evidencia presencia de cucarachas en el establecimiento.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

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

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

7. Evidencia de deficiencia en aseo en el establecimiento, además de mangos en material no sanitario.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

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



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

almacene y expendo 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.

8. En el establecimiento no se cuenta con plan de saneamiento.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26

Artículo 26. Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendo 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:*

(...)"

Como consecuencia de lo anterior, se le aplicó la medida sanitaria de SUSPENSIÓN DE SERVICIOS DEL RESTAURANTE, al evidenciar factores críticos como pisos con grietas, presencia de cucarachas, entre otras, además el porcentaje de cumplimiento fue del 38,5% considerado como desfavorable.

La medida sanitaria fue levantada el 01 de diciembre de 2022, al evidenciar por parte del equipo técnico que, debido a que desaparecieron los factores de riesgo que dieron lugar a su aplicación de la medida sanitaria.

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

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA-018-052842051103-3LTD9A, realizada el 18 de noviembre de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, consistente en la Suspensión de Servicios, Acta No. PA-018-052842051103-3LTD9A, realizada el 18 de noviembre de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA-019-052842051103-6C1AZV, realizada el 01 de diciembre 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

- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-019-052842051103-6C1AZV, realizada el 01 de diciembre de 2022.

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que el señor **JAIRO ANTONIO SANCHEZ ALVAREZ** identificada con la Cédula de Ciudadanía **3.483.703**, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para esta actividad.

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas a imponer a quienes infrinjan la normativa sanitaria que son procedentes, está contenidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, y son las siguientes:

- Amonestación.*
- Multas hasta por una suma equivalente a DIEZ MIL (10.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES.*
- Decomiso.*
- Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva.*
- Cierre temporal o definitivo del establecimiento.*

Conforme con lo expuesto;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor **JAIRO ANTONIO SANCHEZ ALVAREZ** identificada con la Cédula de Ciudadanía **3.483.703**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento denominado **RESTAURANTE Y CAFETERIA PUNTO VERDE FRONTINO**, ubicado en la Calle 30, del municipio Frontino (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día 18 de noviembre de 2022.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente auto al señor **JAIRO ANTONIO SANCHEZ ALVAREZ** identificada con la Cédula de Ciudadanía **3.483.703**, como Propietario del establecimiento denominado **RESTAURANTE Y CAFETERIA PUNTO VERDE FRONTINO**, ubicado en la Calle 30, del municipio Frontino (Antioquia), conforme a lo establecido en el artículo 66 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: Se le advierte al implicado que goza de un término de quince (15) días hábiles, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, para que proceda a ejercer su derecho de defensa presentando los descargos por escrito en las taquillas de la Gobernación de Antioquia, o al correo electrónico gestiondocumental@antioquia.gov.co, aportar o solicitar la práctica de las pruebas



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

que sean conducentes para su defensa y además tiene derecho a hacerse representar por un abogado titulado y con tarjeta profesional.

ARTÍCULO CUARTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno.

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	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia		18-12-2024
Revisó y aprobó:	Romareisi Garro Mira	Profesional Universitario		14-17-2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud		19-12-2024
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
Medellín - Colombia



SC4887-1