

 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 **U2025080545318** que se adelanta al (la) señor (a) **DUBAN DARIO VASQUEZ RIOS** identificado (a) con CC. **98.505.859** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2025080545318 del 08 de septiembre de 2025**, 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 **GRANERO EL ARRIERO** ubicada en la **Carrera 16, Calle 16 – 89** del municipio de **Santo Domingo (Antioquia)**, por visita realizada el día **09 de mayo de 2025**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **RUBEN DARIO GIRALDO MARTINEZ** identificado (a) con CC. **72.049.054** por la causal **“NO RESIDE”**

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: 22 de octubre de 2025 a las 7:30 am
Fecha de retiro del aviso: 28 de octubre de 2025 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2025080545318 del 08 de septiembre de 2025**



LILIA ELEDEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario

Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
Dirección Factores de Riesgo
Dirección, Calle 42 B 52 - 106 Piso 8, oficina 806
Teléfono 3839861, 3839862, 3839949, fax 3839435, mail www.antioquia.gov.co/
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Medellín – Colombia – Suramérica



AUTO No.

POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO
SANCIONATORIO Y SE FORMULAN CARGOS

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaría de Salud e Inclusión Social, en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto Departamental No. 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024 expedido 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 **DUBAN DARIO VASQUEZ RIOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No 98.505.859, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **GRANERO EL ARRIERO**, ubicado en la CARRERA 16, CALLE 16-89 del Municipio de Santo Domingo Antioquia, por los hechos e infracciones a las normas sanitarias evidenciados en visitas oficiales realizadas los días 09 de mayo de 2023, consistentes en:

HECHOS:

De la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan este establecimiento, se evidenció en la visita por parte de los técnicos del área de la salud el día 09 de mayo de 2023, el incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias que a continuación se describen:

1. Incumplimiento en edificaciones e instalaciones:

- **Condiciones de pisos, paredes:** no dispone de drenajes
- **Techos, iluminación y ventilación:** Puerta deteriorada, con espacios entre puerta y pisos.
- **Instalaciones sanitarias:** 1. No disponen de jabón desinfectantes, toallas desechables o equipos automáticos para secado y lavado de manos. 2. No disponía de avisos para indicar a los manipuladores la necesidad del lavado de manos

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 6 y 7

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

6.3. 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 estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos 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:

No 1. PISOS Y DRENAJES

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

No 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 estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

2. Incumplimiento en equipos y utensilios.

- **Capacidad, diseño y funcionamiento de los equipos de utensilios:** 1. Se evidenció que las estanterías son construidas en madera. 2. no se dispone de medidor de temperatura.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8,9,10,18 y 31

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:

No 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.

No 2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

No 4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento.

No 3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

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

No 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.

3. Incumplimientos en el personal manipulador de alimentos.

- **Reconocimiento médico.** No tenían reconocimiento o certificado médico.
- **Prácticas higiénicas: 1.** Se evidenció algunos manipuladores con ropa común.
- **Educación y capacitación:** el establecimiento no contaba con plan de capacitación y los manipuladores no tienen soportes de haber recibido capacitación, algunos no tienen conocimiento de las actividades que realizan.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 11, 14 y 36

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

No 1. Contar con una certificación médica en la 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.

No 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 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: (...)

No 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, este 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.

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.

No 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore coma 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. Incumplimiento a los requisitos de saneamiento.

- **Suministro y calidad de agua potable:** No cuenta con tanque de almacenamiento de agua.
- **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Se evidencio elementos de aseo con mangos en material no sanitario. (Madera)
- **Soportes documentales de saneamiento:** No dispone de soportes documentales de saneamiento por escrito.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 6 y 26

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:

No 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

No1. 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.

No 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.

No 4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

5. Incumplimiento a las condiciones de almacenamiento y comercialización.

- **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados:** No se disponía de elementos de medición de temperatura.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 28 y 31

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.

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

No 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.

No 4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deben cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la presente resolución.

6. Incumplimiento a los requisitos legales.

- Sin hallazgos

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de seguridad, **DECOMISO DE PRODUCTOS** donde se decomisaron un (1) productos fraudulentos, y el porcentaje de cumplimiento en la visita de inspección fue del 74% considerado como FAVORABLE CON REQUERIMIENTO.

En el procedimiento de **DECOMISO** de los productos, se decomisaron y se destruyeron los siguientes. Un (1) producto, 50 unidades discriminados así:

PRODUCTO / ARTICULO	FORMA FARMACÉUTICA / PRESENTACION	REGISTRO SANITARIO	N° LOTE	LABORATORIO FABRICANTE / MARCA	CANTIDAD		MOTIVO APLICACIÓN DE LA MEDIDA Y NORMAS PRESUNTAMENTE INFRINGIDAS
					NÚMEROS	LETRAS	
IBUPROFENO 800	TABLETAS RECUBIERTAS	2020M-014955-R3	CO1424A	FAREVA VILLA RICA S.A.S VILLA RICA, COLOMBIA	50	Cincuenta UNIDADES	VENTA DE MEDICAMENTO CON POSOLOGIA SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA IBUPROFENO 800. DECRETO 677/1995 LEY 9/1979

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

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas, Acta Nro. EX-003-056902051112-9O3QQ8, realizada el 09 de mayo de 2023.
- acta medidas sanitarias de seguridad a productos y/o artículos Nro EX-003-056902051112-9O3QQ8 del 09 de mayo de 2025 con aplicación de DECOMISO.
- FORMATO ANEXO DE DESTRUCCIÓN FORMATO Nro: EX-003-056902051112-9O3QQ8 del 09 de mayo de 2023.

Las actas de visitas y las de aplicación de medida sanitaria de seguridad y demás, constituye la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como prueba testimonial el informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaría de Salud e inclusión Social que la aplicaron.

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

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que el señor **DUBAN DARIO VASQUEZ RIOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No 98.505.859, ha expendido alimentos y bebidas sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello.

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas a imponer a quienes infrinjan la normativa sanitaria que son procedentes, están 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:

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

Conforme con lo expuesto, esta dirección;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: FORMULAR CARGOS al señor **DUBAN DARIO VASQUEZ RIOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No 98.505.859, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **GRANERO EL ARRIERO**, ubicado en la Carrera 16, Calle 16-89 del Municipio de Santo Domingo , Antioquia, por los hechos e infracciones a las normas sanitarias evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **09 de mayo de 2023.**

ARTÍCULO SEGUNDO: NOTIFICAR el contenido del presente al señor **DUBAN DARIO VASQUEZ RIOS**, identificado con Cédula de Ciudadanía No 98.505.859, como Propietario del establecimiento **GRANERO EL ARRIERO** Carrera 16, Calle 16-89 del Municipio de Santo Domingo , Antioquia, conforme a lo establecido en el

artículo 66 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

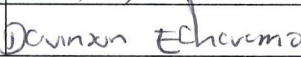
ARTÍCULO TERCERO: Se le advierte al implicado que goza de un término de quince (15) días hábiles, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, para que proceda a ejercer su derecho de defensa presentando los descargos 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 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



DIEGO ALEJANDRO VILLA VALDERRAMA
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo
Subsecretaría de Salud Pública
Secretaría de Salud e Inclusión Social.

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Yeizon Alexander Ladeu Espinosa Profesional Universitario Universidad CES		03-09-2025
Revisó:	Davinson De Jesus Echavarria Vargas Técnico Área De Salud		03/09/2025
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.			