

|                                                                                                                                        |                        |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| <br>GOBERNACION DE ANTIOQUIA<br>REPUBLICA DE COLOMBIA | AVISO PARA PUBLICACIÓN | Código: FO-M7-P2-025               |
|                                                                                                                                        |                        | Versión: 2                         |
|                                                                                                                                        |                        | Fecha de aprobación:<br>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 **U2026080507226** que se adelanta al (la) señor (a) **LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ** identificado (a) con CC. **1.033.649.510** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2026080507226 del 10 de agosto de 2026**, 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 denominado **CARNICERÍA LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, ubicado en la Calle 50 Local 29 del municipio de Ciudad Bolívar – Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **21 de junio de 2024**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ** identificado (a) con CC. **1.033.649.510** por la causal **“DIRECCIÓN ERRADA”**

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: 29 de septiembre de 2026 a las 7:30 am**  
**Fecha de retiro del aviso: 05 de octubre de 2026 a las 5:30 pm**

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2026080507226 del 10 de agosto de 2026**.

*Lilia Eledec C.*

**LILIA ELEDEC CALDERON MURGAS**  
Profesional Universitaria



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

### 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 Secretaría de Salud e Inclusión Social, 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° 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024, 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 al señor **LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, identificado con cédula de ciudadanía número **1.033.649.510**, 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 del establecimiento denominado **CARNICERÍA LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, ubicado en la Calle 50 Local 29 del municipio de Ciudad Bolívar – Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **21 de junio de 2024**, consistentes en:

### HECHOS:

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. Se evidenció rugosidad en el área de bodega, pisos al ingreso fracturado, juntas entre baldosín sucias, paredes tarjadas (fracturadas).**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013, artículo 130 numerales 4 y 5.

**Artículo 130. 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:*

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

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

**2. Se evidenció cielo raso de bodega contruido en adobe a la vista, oscuro, sin protección que impida el ingreso de plagas.**



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 130 numerales 6 y 13.

**Artículo 130. 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:*

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

13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.

### 3. No presentó programa de mantenimiento de instalaciones.

Norma presuntamente infringida: Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.2.1

**Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad.** *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

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

### 4. Se evidenció que no cuenta con elementos de indicadores que permitan establecer la temperatura a la cual se encuentran los equipos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 129 numerales 1 y 7, artículo 130 numerales 25, 26 y 27.

**Artículo 129. Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.** *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:*

1. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.

7. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

**Artículo 130. 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 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa con el propósito de mantener la temperatura a la cual fueron recibidos la carne y los productos cárnicos comestibles.

26. La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener 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.

### 5. No presentó programa de mantenimiento de equipos y desinfección.

Norma presuntamente infringida: Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.2.1

**Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad.** El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

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

### 6. No se evidenció reconocimiento médico del manipulador de alimento.

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 1, artículo 15 y su parágrafo.

**Artículo 14. 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. Estado de salud.** El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

**AUTO**

**(10/08/2026)**

*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.*

*Los documentos soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

*La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne y los productos cárnicos comestibles directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.*

*PARÁGRAFO. Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.*

**7. Se evidencia falta de certificado médico del manipulador que certifique aptitud para manipular alimentos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 1, artículo 15 y su parágrafo.

**Artículo 14. 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. 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.*

*Los documentos soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

*La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne y los productos cárnicos comestibles directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas*



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

*infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.*

*PARÁGRAFO. Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.*

**8. No se evidenció prácticas higiénicas como lavado de manos con agua y jabón desinfectante, no cuenta con avisos alusivos para practicas higiénicas.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 3, artículo 130 numerales 1, 6 y 19.

**Artículo 14. 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. 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.*

*6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.*

*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.*

**9. No se evidencia uniforme acorde a la actividad que realiza.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 17 numeral 1.

**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 externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:*



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

*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.*

**10. Curso de manipulación de alimentos desactualizado, no cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 2, artículo 132 numerales 1 y 3.

**Artículo 14. 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:*

2. Capacitación.

**Artículo 132. Capacitación.** *El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.*

*1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.*

*3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.*

**11. No presenta documentos que soporten la procedencia de los canales, los canales son transportados sin conservar la cadena de frío, además se evidencian en (Sacos de fibra y bolsas plásticas).**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 129 numeral 3, artículo 130 numerales 28 y 29.

**Artículo 129. Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.** *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el capítulo vi del título ii del decreto [1500](#) de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:*

*3. Para la recepción de carne, productos cárnicos comestibles, el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.*



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

**Artículo 130. 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:

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

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos, Invima.

### 12. El establecimiento no cuenta con soportes de procedencia de las carnes.

Norma presuntamente infringida: Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.2.2.

**Artículo 26. Sistema de aseguramiento de la inocuidad.** El sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1.2.2. Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir: procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

### 13. El establecimiento no presenta etiquetas del producto

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 130 numeral 32.

**Artículo 130. 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:

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.



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

**14. El establecimiento no posee termómetros calibrados que garanticen la medición de temperatura de los canales, no lleva registros de temperaturas, se evidenció congelador defectuoso, el sistema de frío (congelador – refrigerador son insuficientes para el volumen de carnes (res – cerdo) que comercializa.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 129 numerales 2, 2.1, 2.2, 2.3, y 4, artículo 130 numeral 27.

**Artículo 129 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.** *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto [1500](#) de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:*

*2. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:*

*2.1. Canales o cortes de carnes menor o igual a 7 oC.*

*2.2. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5 oC.*

*2.3. Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados (-18 oC) o menor.*

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

**ARTÍCULO 130. 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:*

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

**15. Se evidenció que las neveras de frío carecen de almacenamiento adecuado para la cantidad de carne que comercializa, no se evidenció mantenimiento de los equipos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 129 numerales 1 y 7, artículo 130 numerales 30 y 31.

**Artículo 129 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.** *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los*



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

*requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto [1500](#) de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:*

*1. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.*

*7. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.*

**ARTÍCULO 130. 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:*

*30. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.*

*31. Se debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles.*

**16. Se evidencio tabla para porcionado de carnes sucia y sin desinfección, además se evidencia defectuosa y fracciona carnes bovinas y porcinas en la misma tabla.**

Norma presuntamente infringida: Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.1.12.

**Artículo 26. Sistema de aseguramiento de la inocuidad.** *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

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

**17. No se evidenció soportes documentales de los programas de limpieza y desinfección, desecho sólidos y líquidos, control de plagas, además no cuenta con requisitos que soporten cumplimiento.**

Norma presuntamente infringida: Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11, 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3 y 1.1.12.



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

**Artículo 26. Sistema de aseguramiento de la inocuidad.** El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

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

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente

1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que ésta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se deberá:

1.1.11.1 Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

1.1.11.2 Si el establecimiento obtiene el agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo a la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

1.1.11.3 La calidad del agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con los estándares de ejecución sanitaria requeridos. Hoja 19 de 41 DECRETO NÚMERO 1500 DE 2007 Por el cual se 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 en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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

| PRODUCTO     | CANTIDAD  | MOTIVO                                    |
|--------------|-----------|-------------------------------------------|
| CARNE BOVINA | 177 KILOS | INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |

Norma presuntamente infringida: Resolución 240 de 2013 artículo 129 numeral 3, artículo 130 numerales 28 y 29.

**Artículo 129. Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.** Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el capítulo vi del título ii del decreto [1500](#) de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:

3. Para la recepción de carne, productos cárnicos comestibles, el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.

**Artículo 130. 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:

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

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos, Invima.

Dicho lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL Y DECOMISO, al evidenciar que es establecimiento esta sin aseo, juntas entre paredes y pisos, entre pared y pared sin concavidad, elementos como tabla para trazado sucia, deteriorada y sin desinfección, entre otros, además el porcentaje de cumplimiento fue del 50%, considerado como desfavorable.



\*2026080507226\*

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:22.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO

(10/08/2026)

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

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles, Acta No. 05101202406-, realizada el 21 de junio de 2024.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, realizada el 21 de junio de 2024.
- Formato anexo de desnaturalización, realizada el 21 de junio de 2024.
- Formato anexo de destrucción, realizada el 21 de junio de 2024.

El acta de visita y el acta de aplicación de la medida sanitaria de clausura temporal total, el formato de destrucción y desnaturalización, constituyen las pruebas recaudadas hasta este momento procesal y se tendrán como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaría de Salud e Inclusión Social que la aplicaron.

No obstante, al 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 la implicada, se tiene que el señor **LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, identificado con cédula de ciudadanía número **1.033.649.510**, en calidad de propietario, 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 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.*



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

De conformidad con lo antes expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos el señor **LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, identificado con cédula de ciudadanía número **1.033.649.510**, 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 del establecimiento denominado **CARNICERÍA LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, ubicado en la Calle 50 Local 29 del municipio de Ciudad Bolívar – Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en las visitas oficiales realizadas los días **21 de junio de 2024**.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** **Notificar** el presente auto el señor **SERGIO ADRIAN ZAPATA PULGARÍN** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.035.831.256**, 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** el señor **LUIS CARLOS RESTREPO VÉLEZ**, identificado con cédula de ciudadanía número **1.033.649.510**, 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](mailto:gestiondocumental@antioquia.gov.co), de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Medellín, 10/08/2026

7 - 0 - 0 - 0

JUAN DAVID BERRIO VARGAS  
DIRECTOR TECNICO

|                                                                                                                                                                                                                   | Nombre                          | Cargo                                        | Firma | Fecha      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|-------|------------|
| Proyectó:                                                                                                                                                                                                         | Maryi Tatiana Hincapié Espinosa | Profesional Universitario<br>Universidad CES |       | 30-07-2026 |
| Revisó:                                                                                                                                                                                                           | Camila Yuliana Durango Sánchez  | Técnica Área Salud                           |       | 30-07-2026 |
| 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. |                                 |                                              |       |            |