



Radicado: U 2023080401360

Fecha: 12/10/2023

Tipo: AUTO
Destino:



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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

La Directora Técnica de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaría 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 al señor **PEDRO JOSE JARAMILLO BAENA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **15.350.006**, 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 **CAFETERÍA LOS HELADOS** ubicado en la Carrera 6 No. 10 - 49 del Municipio de Sonsón, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **16 de septiembre de 2021**, 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. Evidencia de insalubridad en el establecimiento, objetos en desuso, evidencia de llantas en los alrededores, y un nacimiento con aguas estancadas, no se cuenta con barreras protectoras para impedir el ingreso de plagas y roedores, entre el solar la parte trasera del establecimiento, la puerta principal es una reja que permite el ingreso de plagas, acumulación de objetos en desuso y proliferación de mosquitos, se evidencian aguas estancadas, las diferentes áreas del establecimiento no permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal, debido a que no se tiene un proceso secuencial y a la acumulación de material en desuso

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 1.1., 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, artículo 31 numerales 1 y 2.

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo
Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431
Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)
Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000
Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

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.

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

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

2. Contar con la infraestructura adecuada.

2. Uniones entre pisos y paredes no redondeados, pisos y paredes con falta de continuidad, evidencia de suciedad, paredes en material no sanitario y con humedad, los pisos no cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje, ni el piso cuenta con drenajes, rejillas de protección de drenajes en la poceta, en mal estado

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.2, 2.1



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo

Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431

Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)

Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000

Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

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. Evidencia de techos con humedad, con acumulación de polvo y suciedad, pintura desgastada, las puertas no son en material resistente, ni son de superficie lisa, su diseño permite el ingreso de plagas, redes eléctricas expuestas e iluminación desprotegida.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales

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:

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.

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



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo

Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431

Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)

Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000

Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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

6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)

6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

7. ILUMINACIÓN

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

4. La unidad sanitaria dispuesta para el público no se encuentra en funcionamiento y buen estado sanitario, los servicios sanitarios se mantienen sucios y no se encuentran dotados de los implementos requeridos para la higiene personal, lavamanos de accionamiento manual, no cuentan con avisos alusivos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.1, 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

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

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



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo

Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431

Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)

Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000

Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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. Los equipos y utensilios no se encuentran de forma tal que se evite la contaminación del alimento, evidencia de equipos con corrosión, en el establecimiento no se cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de temperatura, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, artículo 10 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, construidos, 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:*

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.

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

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.

6. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos, donde además se cortan o fraccionan los mismos, se encuentran en mal estado de conservación, mesas y bandejas con desprendimiento de pintura y corrosión.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 1, 2, 3, 4 y 10

Artículo 8. Condiciones generales. *Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen*





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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, construidos, 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:

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.

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.

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.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

7. No se acredita reconocimiento médico del manipulador, en el establecimiento no se cuenta con los certificados médicos de los manipuladores en los cuales consta la aptitud de estos para manipular alimentos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numerales 1 y 2.

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.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo

Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431
Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)
Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000

Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

8. No se observa la aplicación de prácticas higiénicas por parte del manipulador, las personas encargadas de la preparación o el servido de alimentos manipulan dinero simultáneamente, el establecimiento no provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, vestimenta de color claro, el manipulador no mantiene el cabello cubierto completamente, porta ropa de calle ya que no cuenta con dotación.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 1, 2, 4, 5.

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.

9. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, los manipuladores no comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando exista desviaciones.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12.



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo

Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431

Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)

Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000

Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

Artículo 12. Educación y capacitación. *Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*

11. En el establecimiento no hay control de materias primas e insumos, no se cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas, ni con registros de la inspección de las materias primas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1, 2 y 6.

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, adicionen 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, adicionen 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.*

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

12. Los envases que entran en contacto con el alimento no se almacenan en sitios exclusivos para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación, las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, no se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1, 2 y 3.

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*



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo

Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431

Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)

Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000

Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen 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, adicionen 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.

14. El establecimiento no tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de alimentos, no se cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario y debidamente tapados, los residuos sólidos no se disponen de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5.1, 5.2, 5.3

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.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

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.

15. Las diferentes áreas, equipos, utensilios, mesones, estantes, implementos, entre otros, no se observan limpios, no se desarrollan las practicas adecuadas de limpieza y desinfección, no se observan productos químicos para las actividades de limpieza y desinfección, mango de los implementos de limpieza en material no sanitario y en mal estado higiénico.





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.5, artículo 26 numeral 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:*

6.5. *Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.*

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:*

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.*

16. No cuenta con registros ni programa documentado de saneamiento escrito acorde con su actividad.

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 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:*

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL al evidenciar factores críticos como acumulación de objetos en desuso, limpieza y desinfección deficientes, inadecuado manejo de los residuos sólidos, techos y paredes con humedad, aguas estancadas dentro del establecimiento, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 56%, considerado desfavorable.



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo
Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431
Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)
Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000
Medellín - Colombia



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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-008.057562051102-BMHOTG, del 16 de septiembre de 2021, visible a folios 1 a 2 del expediente.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, realizada el día 16 de septiembre de 2021, visible a folio 3 del expediente.

El acta de visita, de clausura temporal total aplicada como medida sanitaria de seguridad constituyen la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia que la aplicaron.

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 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 **PEDRO JOSE JARAMILLO BAENA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **15.350.006**, ha preparado alimentos 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, modificada por el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, 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;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor **PEDRO JOSE JARAMILLO BAENA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **15.350.006**, 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 **CAFETERÍA LOS HELADOS** ubicado en la Carrera 6 No. 10 - 49 del Municipio de Sonsón, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **16 de septiembre de 2021**.





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente al señor PEDRO JOSE JARAMILLO BAENA identificado con Cédula de Ciudadanía N° 15.350.006, como Propietario del establecimiento CAFETERÍA LOS HELADOS ubicado en la Carrera 6 No. 10 - 49 del Municipio de Sonsón, 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

Carolina Salazar

DIANA CAROLINA SALAZAR GIRALDO

Directora Técnica Salud Ambiental y Factores de Riesgo
Subsecretaría de Salud Pública

Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez Profesional universitario Fundación Universidad de Antioquia	<i>[Firma]</i>	10 - 10 - 2023
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla Técnico Área Salud	<i>[Firma]</i>	10-10-2023
Revisó y aprobó	Lilia Eledec Calderón Murgas Profesional Universitario	<i>[Firma]</i>	10 - 10 - 2023
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			



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
Dirección Salud Pública y Factores de Riesgo
Calle 42B No.52-106 Piso 8, Oficina 806 - Tels: (4) 3839861 – Fax 3839431
Centro Administrativo Departamental José María Córdoba (La Alpujarra)
Línea de atención a la ciudadanía: 0180004190000
Medellín - Colombia