

SP-140 - CU-4861-2024

Manizales; 2024-05-14

**SEÑOR
JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ
QUESERA NEIRA**

Asunto: **Notificacion por Aviso Resolución 00206 del 08 abril del 2024**

El Subdirector de Salud Pública de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS, JORGE RUBIO JIMÉNEZ** en cumplimiento de la orden proferida en la resolución No.00206 del 08 de abril 2024, en el cual resulta investigado el señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ** propietario del establecimiento **QUESERA NEIRA** y considerando que:

De conformidad con el artículo 69 de la ley 1437 del 2011- Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (C.P.A.C.A), por no ser posible la notificación personal de la Resolución No.0206 del 08 de abril del 2024, **"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACION ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO CON RADICADO QS-004-2021"**, la notificación se realizará mediante **AVISO**, a través de la página web de la Dirección Territorial de Salud de Caldas ; debido a que las citaciones enviadas para las notificaciones personales no han surtido efecto; Es así que, en cumplimiento de las disposiciones legales pertinentes, se anexa **copia íntegra** de la resolución antes mentada.

Para constancia, se advierte que conforme al artículo 74 de la ley 1437 de 2011 solo procede el
Recurso de Reposición, el cual deberá interponerse ante el mismo funcionario que suscribe la presente resolución que se notifica.

Se informa que el Recurso de Reposición, deberá presentarse, dentro de los 10 días hábiles
siguientes a la presente notificación, conforme al artículo 76 y 77 de la Ley 1437 de 2011 so pena
de rechazo de acuerdo al artículo 78 de la Ley ibídem.

Se le informa que la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día hábil
siguiente al
de la entrega del aviso en el correo electrónico.

FIRMA ELECTRÓNICA

Jorge Rubio Jimenez
Subdirector de Salud Pública

Elaborado por: JORGE IVAN CALDERON GUARIN - Contratista Abogado IVC
Revisado por: Laura Cristina Gomez Solanilla - Profesional Universitario-Jurídica

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO		
INVESTIGADO		QUESERA NEIRA
NIT/C.C		1058817114
REP/LEGAL		JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ
LUGAR DE INSPECCIÓN		QUESERA NEIRA
DIRECCIÓN:		VEREDA CANTADELICIAS
MUNICIPIO		NEIRA - CALDAS
RADICADO		QS- 004-2021

LA DIRECTORA GENERAL DE LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS, en uso sus atribuciones constituciones y legales, en especial las conferidas en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia; la Ley 9 de 1979; el artículo 43, numerales 43.1.2, 43.1.5 y 43.3.7 de la Ley 715 de 2001; los artículos 3, y 103 del Decreto Nacional 677 de 1995; Artículo 2.5.3.10.19 del Decreto 0780 de 2016, artículo 22 de la Resolución No 1403 de 2007, numeral 1, literal e), de la Ordenanza 446 de 2002; artículo 14, numerales 2, 3, 7 y 13, del Decreto Departamental 00422 de 28 de mayo de 2002; artículo 6, numeral 1, literal b), del Acuerdo de Junta Directiva Nro. 260 de 2015; numeral 2 de las funciones esenciales del Director General de la resolución Nro. 0404 de 2015, y

CONSIDERANDO QUE:

I. DE LOS ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

PRIMERO: El día 30 de abril de 2021, la Dirección Territorial de Salud de Caldas, llevó a cabo visita de Inspección, Vigilancia y Control al establecimiento **QUESERA NEIRA**, ubicada en la Vereda Cantadelicia del Municipio de Neira - Caldas, con el propósito de determinar las condiciones sanitarias de los alimentos conservados para su posterior distribución

SEGUNDO: En desarrollo de la visita se suscribió entonces el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendio de Alimentos y Bebidas No. 1, en la cual el grupo técnico de la Subdirección de Salud Pública aplicó la medida de SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES del establecimiento:

“(…) resultado del 53,75 %. se afectaron con criterios críticos, con concepto DESFAVORABLE…”

Así mismo, se suscribió entonces el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 1 en la cual se concluyó:

“Condiciones sanitarias desfavorables, no cuenta con punto hidráulico para lavado de manos, de acuerdo a resolución 2674/2013. Equipo de refrigeración en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, presencia de hongos en el interior y exterior del mismo, personal manipulador sin reconocimiento médico no certificación de formación en BPM de acuerdo a Res 2674/2013 art 11, se observa presencia de cucarachas y carece de control de plagas, ni plan de saneamiento lo que genera riesgo en la inocuidad de los productos asociados a análisis con presencia de E. Coli (informe No. 2021-0205) …”

TERCERO: Mediante solicitud realizada por el propietario del establecimiento **QUESERA NEIRA**, se realiza nueva visita el 04 de mayo de 2021 en el cual se indicó Concepto sanitario favorable con requerimientos según acta de IVC aplicada con resultado del 87%.”





Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00206

RESOLUCIÓN Nro.

DEL 08 ABR 2024

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021"

CUARTO: Revisada la documentación allegada a la Subdirección Jurídica, por parte de la Subdirección de Salud Pública de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, es pertinente dar inicio a la apertura de Proceso Administrativo Sancionatorio y formulación de cargos.

De conformidad con lo anterior, se expide la resolución No. 0704 del 16 de AGOSTO del 2022, mediante la cual se ordenó la apertura de investigación administrativa y formulación de cargos, acto que fue notificado por la página web el 27 de agosto del 2022.

QUINTO: El representante legal del establecimiento **QUESERA NEIRA**, no allegó, dentro de los términos establecidos, escrito de descargos.

SEXTO: La Dirección Territorial de Salud de Caldas a través de la Resolución No 0065 del 14 de marzo de 2023 resolvió la solicitud de decreto y práctica de pruebas, resolviendo decretar lo siguiente:

*"(...) PRIMERO: Decretar las siguientes pruebas:
Pruebas Dirección Territorial de Salud de Caldas:*

- Acta No. 001 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Alimentos y bebidas suscrita el 30 de abril de 2021.
- Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad suscrita el 30 de abril de 2021.
- Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Alimentos y Bebidas suscrita el 07 de mayo de 2021.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad.

SEPTIMO: La Resolución No 0065 del 14 de marzo de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA SOLICITUD DE DECRETO Y PRACTICA DE PRUEBAS, Y SE DA TRASLADO PARA ALEGATOS DE CONCLUSIÓN DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO N° QS-004-2021", por este mismo acto administrativo, este ente territorial concedió un término para la presentación de los alegatos o argumentos finales dentro del proceso en cuestión, acto administrativo que fue notificado por aviso el día 14 de junio del 2023 al investigado **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ** identificado con cedula de ciudadanía No. 1.058.817.119.

DECIMO: Vencido el periodo probatorio y para presentar los respectivos alegatos, el investigado NO se pronunció con escrito allegado a la Dirección Territorial de Salud de Caldas; siendo así, es procedente de acuerdo a lo establecido en el Decreto 677 de 1995, decidir de fondo el presente proceso administrativo sancionatorio de acuerdo a los cargos formulados por la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

II. DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA JURÍDICO.

¿Existe mérito para adelantar un procedimiento administrativo sancionatorio en contra del **QUESERA NEIRA**, identificada con el **NIT/C.C.1058817114** representada legalmente por el señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ** identificado con la cedula de ciudadanía **Nº.1058817114** o quien haga sus veces?

III. DE LOS HECHOS Y DE LAS PRUEBAS



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 2 de 18

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

ARTICULO 425. Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración.

(...)

DECRETO 2278 DE 1982

(...)

ARTÍCULO 359. Las carnes destinadas para consumo local deberán mantenerse a una temperatura entre 0°C y 4°C, tomada en el centro de la pieza de carne más gruesa, si el tiempo de Conservación es mayor de setenta y dos (72) horas.

ARTÍCULO 360. Las carnes que deban permanecer almacenadas por más de setenta y dos (72) horas, serán congeladas a 20°C, temperatura esta que se determinará tomándola en el centro de la pieza de carne más gruesa.

ARTÍCULO 361. Prohíbese la nueva congelación de carnes que hayan sido descongeladas.

(...)

RESOLUCIÓN 5109 DE 2015

(...)

ARTÍCULO 7º. ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS FRACCIONADOS REEMPACADOS O REENVASADOS. Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:

1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.
6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5º de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

Parágrafo. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra.

(...)

DECRETO 1575 DE 2007

(...)

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta, además, los siguientes aspectos:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.
2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.
3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021"

almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario, así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda.

DECRETO 1686 DE 2012

"(...)

ARTICULO 46. Rotulado o etiquetado permanente. El rotulado o etiquetado permanente de las bebidas alcohólicas nacionales e importadas para consumo humano deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La etiqueta o rótulo de las bebidas alcohólicas no debe describir o presentar el producto envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

2. En las etiquetas de las bebidas alcohólicas elaboradas en el territorio nacional, no podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes en idioma diferente al castellano que induzcan a engaño al público, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior. Cuando se tratare de protección de marca o fabricante, se podrá permitir alguna expresión en otro idioma.

3. No podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes que sugieran propiedades medicinales o nutricionales.

4. Los rótulos o etiquetas que se adhieran a los envases de las bebidas alcohólicas no se podrán remover o separar fácilmente de este.

5. En el rótulo o etiqueta de las bebidas alcohólicas envasadas debe aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre y marca del producto de acuerdo con la información contenida en el registro sanitario.

5.2. Nombre, ubicación y dirección del fabricante, hidratador o envasador responsable según corresponda o de la dirección corporativa, si se dispone de más de una planta, en cuyo caso la identificación del lote debe garantizar la trazabilidad del producto. Para las bebidas importadas, sólo se requerirá nombre y ubicación geográfica (ciudad y país) del fabricante, hidratador o envasador.

5.3. Nombre, dirección y ciudad del importador, si es del caso.

5.4. Número del registro sanitario otorgado por el INVIMA.

5.5. Contenido Neto expresado en volumen.

5.6. Grado alcohólico expresado en grados alcoholométricos o en porcentaje en volumen a 20°C.

Parágrafo 1. Para las cervezas y aperitivos no vínicos especiales, tales como, sabajón, ponche y piña colada, el fabricante debe declarar la fecha de vencimiento. Esta fecha se establecerá con base en los estudios de estabilidad pertinentes.

Parágrafo 2. Para las bebidas alcohólicas nacionales, según el caso, las expresiones "Aperitivo Saborizado": "Aperitivo de": "Licor de": "Saborizado" o "Lico": deben ir seguidas del nombre del sabor o del destilado especial utilizado. La expresión "Aperitivo o Licor" debe resaltarse en color y tamaño de letra, en una proporción de cinco (5) veces a uno, respecto al nombre del sabor o del destilado especial utilizado; además, no se permiten tamaños ni contrastes que hagan perder el sentido preventivo de esta exigencia.

Parágrafo 3. En el rótulo de los vinos espumosos naturales, los vinos espumosos o espumantes, de los vinos burbujeantes, de los vinos espumosos naturales de frutas, de los vinos espumosos o espumantes de frutas y de los vinos burbujeantes de frutas, debe aparecer la expresión "Vino Espumoso Natural" o "Vino Espumante Natural", o "Vino Espumoso" o "Vino Espumante", o "Vino Burbujeante": según sea el caso.

Parágrafo 4. Las muestras sin valor comercial deben contener en su rótulo, empaque, envase y/o etiqueta la leyenda "muestra sin valor comercial, prohibida su venta".

ARTÍCULO 49. Prohibiciones en el rótulo o etiqueta permanente. Se prohíbe en el rótulo o etiqueta permanente el uso de adhesivos para declarar la fecha de vencimiento, lote y el grado alcohólico. Igualmente se prohíbe utilizar rótulos superpuestos en estos casos. "



Certificado No.
LAT - 0915

Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021"

(...)"

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

"(...)"

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.
- 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.
- 2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
- 2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

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.
- 5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- 5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021"

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 supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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.

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

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 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 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.

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

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.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

ARTÍCULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

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

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

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:



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal
Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

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.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

ARTÍCULO 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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:

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.
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.

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

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

ARTÍCULO 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
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



"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021"

regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

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.

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

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.

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

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.

Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo".

Es clara la normatividad vigente citada sobre los procesos que debe adelantar los establecimientos de preparación de alimentos para garantizar la calidad de los productos que llegan a los consumidores finales, situación que determina una serie de criterios y derroteros estrictos para que en concordancia con el principio de planeación puedan anticiparse y minimizar los riesgos asociados con los procesos de preparación y venta de alimentos.

Es decir, la norma ha planteado de forma clara y precisa, la infraestructura, los equipos que utiliza, los requisitos médicos y de estudio que debe cumplir el personal, el control en las materias primas, la contaminación cruzada y el control de plagas, entre otros, que son de mucha importancia para quien desarrolla este tipo de actividad.

Por lo tanto, es una falta de responsabilidad administrativa y social del investigado, obviar las graves repercusiones en la salud y bienestar de los consumidores finales del establecimiento,



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

al no realizar los controles de procedencia de los productos que se van a utilizar para elaborar los alimentos que luego van a ser comercializados, y verificando el cumplimiento de condiciones de higiene y asepsia de las instalaciones donde funciona el establecimiento en mención, escenario que obliga a la Dirección Territorial de Salud de Caldas a conminar al investigado a realizar todos los correctivos en las locaciones e infraestructuras donde opera, específicamente para las paredes, los techos y los sanitarios, asegurar que cada alimentos que sea adquirido para su transformación tenga el control de temperatura adecuado y las fecha de vencimiento y sea tratado bajo estrictas condiciones de higiene y garantizar integralmente las buenas prácticas de manufactura por parte del personal para evitar situaciones como las aquí evidenciadas.

Tampoco se controvertió en ningún momento por parte de la investigado los cargos que se le indilgaron en los términos concedido para ello.

Lo anterior obliga a la Dirección Territorial de Salud de Caldas a realizar un fuerte llamado de atención al investigado para que preste atención a los requerimientos normativos que desde la autoridad sanitaria se han realizado y que constituyen claramente antecedentes de vulneraciones normativas, para que se puedan generar reales y concienzudos cambios, mejoras y correcciones en sus locaciones físicas del establecimiento para así evitar un alto riesgo sanitario para la población que accede a ellos.

En este orden de ideas, existe suficiente ilustración para la Dirección Territorial de Salud de Caldas para entrar a calificar la falta y decidir de acuerdo con la ponderación fáctica y jurídica, la sanción a imponer al hoy procesado.

V. DE LA PLENA PRUEBA

Las pruebas decretadas en desarrollo de la investigación administrativa adelantada por parte de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, en contra del señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ**, identificado con cedula de ciudadanía N°1058817114, propietario del establecimiento “QUESERA NEIRA” ubicada en la vereda cantadelicia del municipio de Neira – Caldas, toda vez que trasladada la prueba al investigado, este no controvertió exitosamente los cargos formulados.

Así es como resulta procedente afirmar que el investigado a través de su establecimiento vulnero la norma al tener sus instalaciones locativas con malas prácticas higiénicas y sin desinfección:

- Acta No. 001 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Alimentos y bebidas suscrita el 30 de abril de 2021.
- Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad suscrita el 30 de abril de 2021.
- Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Alimentos y Bebidas suscrita el 04 de mayo de 2021.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad.

VI. DE LAS NORMAS PRESUNTAMENTE INFRINGIDAS CON LOS HECHOS



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46

Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

Con la presunta omisión el acá investigado inobservó las disposiciones sanitarias contenidas en los Artículos 425 y 593 de la Ley 9 de 1979; Numerales 1, 1.3, 2, 2.1, 2.4, 6 y 6.1 del Artículo 6; Numerales 1, 1.1, 2, 2.1, 3, 3.1, 7, 7.1, 7.2, 8 y 8.1 del Artículo 7; Artículo 8; Numerales 1, 2, 3, 8 y 9 del Artículo 9; Numerales 1, 2, 3 y 4 del Artículo 11; Artículo 12; Artículo 13; Numerales 1, 3, 4, 5, 6 y 7 del Artículo 16; Numerales 3, 3.1, 3.2 y 3.3 del Artículo 18; Numeral 5 del Artículo 20; Numerales 1 y 3 del Artículo 26; Numerales 7 y 9 del Artículo 32; Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7 del Artículo 33; Artículo 34; Numeral 4 del Artículo 35; parágrafo 1 y 2 del Artículo 36 de la Resolución No 2674 de 2013.

VII. DE LA FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN

El principal factor de riesgo de la preparación de alimentos es su manipulación que debe ser realizada por personas debidamente certificadas y entrenadas para el mismo, así mismo que la infraestructura debe ser acondicionada a las normas sanitarias con el fin de que los consumidores finales de estos productos no sufran riesgos en su salud, es por ellos que estos establecimientos deben cumplir todas las normas para evitar incurrir en faltas como las que hoy aquí se indican y evitar las sanciones a los mismos.

Lo anterior, justifica aún más, la existencia de normas que permitan garantizar la calidad de los productos y los servicios de alimentos, con el objetivo de salvaguardar la seguridad de los consumidores y la lealtad de las transacciones comerciales.

Por tanto, es evidente que los alimentos deben aunar simultáneamente los criterios objetivos como subjetivos, la seguridad y la satisfacción sensorial. Es decir, actualmente los conceptos de calidad y seguridad están íntimamente ligados, por lo que no se concibe el uno sin el otro, y de hecho al hablar de calidad de un alimento se sobreentiende que posee las normas de seguridad y salubridad apropiadas.

Así, como la Constitución Política en el artículo 78 de la Carta Política de 1991 alude a dos esferas de protección disímiles, aunque complementarias, pero claramente definidas: en el inciso prescribe que la ley *“regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización”*, precepto que en lo medular se articula con el régimen del Decreto 3466 de 1982. A su vez, el inciso segundo consagra una regla de notables alcances, en cuanto dispone que: *“Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios”*.

Trátese pues, de una franca y rotunda alusión de índole constitucional, a un régimen de responsabilidad de productores y distribuidores, derivado, ya no de las deficientes o irregulares condiciones de idoneidad y calidad de los productos que manufacturan o mercantilizan, sino de los actos que lesionan la salud y seguridad de usuarios y consumidores. Desde esa perspectiva, esta última prescripción, complementa y perfecciona el conjunto de salvaguardas de la parte débil de la relación de consumo.

Una vez evaluadas las pruebas obrantes dentro del presente proceso, específicamente, las actas de visita de inspección, vigilancia y control y de aplicación de medida sanitaria de seguridad contentiva de Suspensión Total de Actividades de Preparación y Comercialización de Alimentos, se pudo comprobar entonces que, la conducta desplegada por el investigado fue omisiva y negligente al cumplimiento de la normatividad sanitaria incorporada en la Ley 9



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46

Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 13 de 18



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00206

RESOLUCIÓN Nro.

DEL 08 ABR 2024

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

de 1979, del Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013, por cuanto aquella tenía el deber de realizar los controles necesarios para garantizar y asegurar la calidad de los productos que según su naturaleza la ley le posibilita preparar y comercializar, verificando los requisitos sanitarios y de procedencia, teniendo en cuenta que la actividad que ejerce es de gran importancia y riesgo para la salud de los consumidores.

VIII. DE LA GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES

VIII.I. DE LAS SANCIONES

El artículo 54 del Decreto 1011 de 2006 estableció las sanciones *“Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan”*.

Así mismo, el artículo 577 de la ley 9 de 1979, establece:

Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a) Amonestación;
- b) Multas;
- c) Decomiso;
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva;
- e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, laboratorio farmacéutico o edificación o servicio respectivo.

VIII.II. CRITERIOS DE GRADUACIÓN

Para la imposición de la sanción se tendrá en cuenta una serie de criterios de graduación para determinar bajo ponderaciones de igualdad y proporcional la que se aplicará al señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ** identificado con la cedula de ciudadanía N°.1058817114 propietario del establecimiento QUESERA NEIRA ubicado en LA VEREDA CANTADELICIA del Municipio de Neira– Caldas. Es así que el Artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 *“Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”*, establece lo siguiente:

ARTÍCULO 50. Graduación de las sanciones. *Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:*

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.

Frente al presente, apartado normativo se evidencia un peligro a los intereses jurídicos tutelados, debido a que el establecimiento “QUESERA NEIRA” violó la normativa vigente sobre la infraestructura y salubridad, ya que esta no estaba acondicionada sanitariamente



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 14 de 18

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

para el buen funcionamiento y evitar que los consumidores finales sufran algún riesgo para su salud.

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.

Frente al presente, apartado normativo no es posible evidenciar beneficio Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero, por lo que para el caso en concreto no es aplicable la presente graduación.

3. Reincidencia en la comisión de la infracción.

Revisada las bases de datos obrantes en el Sistema Integrado de Gestión de Calidad, se advierte que el establecimiento “QUESERA NEIRA” propiedad del investigado no ha sido sancionada anteriormente por parte de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.

Frente al presente apartado normativo, se pudo evidenciar que el investigado en ningún momento de las etapas procedimentales del presente proceso administrativo se opuso a la acción investigadora o de supervisión.

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.

Frente al presente apartado normativo, se pudo evidenciar que el investigado en ningún momento de las etapas procedimentales del presente proceso administrativo utilizo medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos

6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.

Frente al presente apartado normativo, se pudo evidenciarse diligencia por parte del investigado en lo referente a la violación de las normas sanitarias debido a que solicito una nueva visita para levantar la medida sanitaria y solucionando alguno de los hallazgos encontrados por los técnicos de IVC.

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.

Frente al presente apartado normativo, pudo evidenciarse que el investigado no incumplió ninguna orden impartida por las autoridades competentes.

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Frente al presente apartado normativo, el investigado guardo silencio en la etapa procesal de presentar sus descargos y alegatos de conclusión.



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00206

RESOLUCIÓN Nro.

DEL

08 ABR 2024

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021"

RESPECTO DE LAS CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES Y ATENUANTES TENEMOS:

POR LOS EFECTOS DAÑOSOS DEL HECHO INFRACOR DE LAS NORMAS SANITARIAS: Respecto a este criterio es claro que la conducta desplegada por el señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ**, identificado con cedula de ciudadanía N°. 1058817114, generó efectos dañosos a sus consumidores finales a no contar con sus instalaciones locativas con las condiciones sanitarias correspondientes.

Ahora bien, con el fin de tasar de manera racional y nunca discrecional la sanción que se impondrá, debe manifestar el despacho que para la fijación de la misma se tuvo en cuenta la siguiente motivación:

EFECTO PERSUASIVO: El procedimiento administrativo sancionatorio que enmarca éste escenario, tiene como propósito generar a futuro conductas protectoras hacia el cuidado de los derechos y/o intereses de las comunidades que utilizan los servicios farmacéuticos. Se debe evitar que la sanción sea inocua y el sancionado no considere necesario modificar sus conductas hacia el cumplimiento normativo y prefiera afrontar la sanción, que por insignificante o insustancial no le representa ninguna necesidad de cambio hacia el mejoramiento de los procesos de calidad institucional.

PRINCIPIO DE IGUALDAD: Si bien es cierto que la Dirección Territorial de Salud de Caldas goza de un margen de discrecionalidad para aplicar las sanciones, el ejercicio de tal facultad no puede conducir a resultados desproporcionados y atentatorios contra el principio de igualdad, en el sentido de establecer un tratamiento diferente e injustificado entre los sujetos destinatarios de la sanción y el precedente sancionatorio, situación por la cual, se verificaron las sanciones impuestas a otros investigados por la violación de los mismos preceptos normativos, para determinar un precedente sancionatorio para estos casos.

Es por lo anterior que éste operador administrativo tendrá en cuenta para imponer la sanción los antecedentes y sanciones aplicadas en anteriores ocasiones a otros establecimientos farmacéuticos minoristas y mayoristas a los cuales se le siguió el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio, creando con ello una uniformidad de criterio y evitando imponer sanciones diferenciadas por los mismos hechos.

PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD: La Dirección Territorial de Salud, enmarcada en la función pública, debe ejercer la facultad sancionadora a efecto de ejecutar eficazmente sus facultades de inspección, vigilancia y control, sin desconocer la igualdad al momento de sancionar conforme con lo ya expresado anteriormente y con el precedente que se tiene en la entidad, con respecto al caso actual.

No obstante, la sanción debe ser proporcional al peligro generado al interés jurídico tutelado, esto es la Salud Pública, que en este caso significaba la producción y comercialización de productos Institucionales y Medicamentos con la fecha de expiración vencida.

IX. DE LA SANCIÓN

Sea lo primero señalar que el Departamento Nacional de Planeación expidió el Decreto 1094 con fecha 3 de agosto de 2020, con el fin de reglamentar el artículo 49 de La Ley 1955 de 2019, "Plan Nacional Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, Pacto por la



Sede principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46

Manizales, Caldas

E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 16 de 18

08 ABR 2024

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

Equidad”, el cual indicó: “A partir del 1° de enero de 2020, todos los cobros, sanciones, multas, tasas, tarifas y estampillas, actualmente denominados y establecidos con base en el salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV), deberán ser calculados con base en su equivalencia en términos de la Unidad de Valor Tributario (UVT). En adelante, las actualizaciones de estos valores también se harán con base en el valor de la UVT vigente”.

En concordancia con lo anterior, el Decreto 1094 de 2020 adiciona el Título 14 a la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, lo referente a equivalencia de cobros de sanciones, multas, tasas, tarifas y estampillas en Unidades de Valor Tributario - UVT.

La finalidad de este Decreto es unificar la aplicación del artículo 49 de la Ley 1955 de 2019, estableciendo el número de decimales y las reglas de conversión que deben ser utilizados para expresar los valores en UVT a los que se refiere el artículo en mención.

El decreto señala lo siguiente:

Equivalencia de cobros, sanciones, multas, tasas, tarifas y estampillas	Valores expresados en Unidades de Valor Tributario UVT.
Al realizar la conversión de valores expresados en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV) a Unidades de Valor Tributario (UVT) se debe aplicar las siguientes reglas:	Si del resultado de la conversión no resulta un número entero, se deberá aproximar a la cifra con dos (2) decimales más cercana.
	Cuando el valor a convertir resulte inferior a una (1) UVT, se deberá aproximar a la cifra con tres (3) decimales más cercana.

Así las cosas, y teniendo en cuenta que la DIAN expidió la Resolución 000187 del 28 de noviembre de 2023, fijó en **\$47.065** el valor de la unidad de valor tributario (UVT), que entra a regir a partir del 1° de Enero del 2024, es que la Dirección Territorial de Salud de Caldas, conforme con el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, sancionará con **MULTA** al propietario del establecimiento denominado **QUESERA NEIRA**, de propiedad del señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ** identificado con la cedula de ciudadanía N°.1058817114, y ubicado actualmente en la vereda cantadelicia del Municipio de Neira – Caldas con **MULTA** equivalente a CUARENTA Y CINCO (45) UVT (unidades de valor tributario), es decir **DOS MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL NOVECIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$2.117.925)**, por lo expuesto en la parte considerativa de esta Resolución.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: SANCIONAR con **MULTA** equivalente a CUARENTA Y CINCO (45) UVT (unidades de valor tributario), es decir **DOS MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL NOVECIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$2.117.925)**, de acuerdo a las consideraciones expuestas en la parte motiva del presente acto administrativo al señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ** identificado con la cedula de ciudadanía N°.1058817114, propietaria establecimiento comercial **QUESERA NEIRA**.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal
Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 17 de 18

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUESERIA NEIRA, EN CABEZA DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL SEÑOR JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO QS-004-2021”

ARTÍCULO SEGUNDO: Contra la presente Resolución, procede el recurso de reposición (art 74 de la Ley 1437 del 2011), ante el mismo funcionario que la suscribe, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, conforme a lo establecido en el Título III Capítulo VI del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

PARÁGRAFO PRIMERO: No procede el recurso de apelación frente al presente acto administrativo, atendiendo los parámetros normativos establecidos en el numeral 2 del art 74 de la ley 1437 de 2011, el cual reza así: *“No habrá apelación de las decisiones de los Ministros, Directores de Departamento Administrativo, superintendentes y representantes legales de las entidades descentralizadas ni de los directores u organismos superiores de los órganos constitucionales autónomos.”* (Negrita subrayada fuera de texto).


PARÁGRAFO SEGUNDO: De no presentarse recurso frente al presente acto administrativo se contará con cinco (5) días hábiles siguientes vencidos los términos del artículo 74 de la Ley 1437 del 2011 para que realice el pago, valor que deberá ser cancelado en favor de la Dirección Territorial de Salud de Caldas con NIT 800.114.0312-5, en la cuenta de ahorros Nro. 07065357300 de Bancolombia, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria del presente Acto. El soporte de pago deberá ser enviado al correo electrónico juridica.sp@saluddecaldas.gov.co, especificando nombre del prestador, NIT y Número de radicado del proceso sancionatorio, así como todos los documentos necesarios El no pago en los términos y cuantías señaladas, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva, por lo considerado en esta Resolución.

ARTICULO TERCERO: NOTIFICAR lo resuelto por este ente territorial al señor **JUAN CARLOS RENDON RAMIREZ**, de conformidad en el artículo 66 y ss de la Ley 1437 del 2011.

ARTICULO CUARTO: El presente acto administrativo quedara en firme una vez se cumplan las condiciones establecidas en el numeral tercero del artículo 87 de la Ley 1437 del 2011.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE
08 ABR 2024

Dado en Manizales a los,


NATALIA CASTAÑO DIAZ
Directora General
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Original: Archivo Dirección General

Proyectó: Jorge Ivan Calderón Guarín. Abogado Externa DTSC

Vo Bo: Wilmer Hurtado Zuluaga – Abogado Externa DTSC

Vo Bo: Laura Cristina Gómez Solanilla – Profesional Universitario

Vo Bo: Jazmín Gómez Agudelo. Subdirectora Jurídica



Certificate No.
LAT-0915

Sede principal
Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 18 de 18