

SP-140 - CU-4859-2024

Manizales; 2024-05-14

**SEÑOR  
JOSE JESUS LOAIZA  
CAFETERIA ATLANTIS**

Asunto: **Notificacion por Aviso Resolución 00934 del 05 de diciembre del 2023**

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.0934 del 05 de diciembre del 2023, en el cual resulta investigado el señor **JOSE JESUS LOAIZA** propietario del establecimiento **CAFETERIA ATLANTIS** 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.0934 del 05 de diciembre del 2023, **"POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO", DENTRO DEL EXPEDIENTE CON RADICADO N° AL-073-2023"**, 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 de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 del 2011, se concede un término de 15 días hábiles siguiente a esta notificación para la presentación de descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer.

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 ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023

PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO		
INVESTIGADO	JOSE JESUS LOAIZA	
CÉDULA	4.421.047	
ESTABLECIMIENTO	CAFETERIA ATLANTIS	
DIRECCIÓN	CALLE 3 No. 3 - 15	
MUNICIPIO	FILADELFIA - CALDAS	
RADICADO	AL-072-2023	

EL DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS, en uso sus atribuciones constitucionales 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; artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, 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 26 de septiembre de 2023, la Dirección Territorial de Salud de Caldas, por intermedio del Profesional Universitario del área de Salud Ambiental, llevó a cabo visita de Inspección, Vigilancia y Control al establecimiento CAFETERIA ATLANTIS, ubicado en la Calle 3 No. 3 - 15 Centro del Municipio de Filadelfia – Caldas, con el propósito de determinar las condiciones higiénico sanitarias de la infraestructura y de los procesos desarrollados en este establecimiento y los presuntos incumplimientos a los criterios y estándares que debe asegurar el mismo.

SEGUNDO: En desarrollo de la visita se suscribió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos, elaborada por el funcionario de la Dirección Territorial de Salud de Caldas y la cual hace parte del expediente del presente proceso, se precisa extraer lo siguiente:

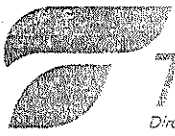
(...)

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS



**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6;; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0 X	"el funcionamiento pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad."	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0 X	"Las paredes no son de colores claros y se encuentran en mal estado."	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación.(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0 X	"Los techos no están diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad."	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0 X	"Instalaciones sanitarias en mal estado. No cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual. Dotados con dispensador de jabón desinfectante. Implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos."	C
2	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	A	AR	I	<b>HALLAZGOS</b>	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5 X	0	"equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos no están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión."	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0 X	"Las superficies no son fácilmente accesibles para la limpieza y desinfección."	C
3	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>	A	AR	I	<b>HALLAZGOS</b>	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,	7	3,5	0 X	"no cuenta con vestimenta de trabajo acorde a la actividad que realiza."	



POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023

	11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)					C
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos.  (Decreto 551 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0 X	"la recepción de materias primas no se realizan en condiciones que se eviten su contaminación."	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	3		0 X	"Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de pesca no están almacenados en recipientes separados, bajo las condiciones de refrigeración y no se evita la contaminación cruzada."	C
4.3	Manejo de temperaturas.  (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5 X	0	"Algunos alimentos se mantienen a temperaturas de refrigeración mayores de 4°C +/- 2°C."	C
4.4	Condiciones de almacenamiento.  (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0 X	"Las materias primas e insumos que requieren ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso no son almacenadas en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración."	NA C
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.3	Residuos sólidos.  (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0 X	"los residuos que generan no están ubicados de manera tal que no represente riesgo de contaminación al alimento. Los recipientes de los residuos no cuentan con tapa."	C
5.4	Control integral de plagas.  (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0 X	"No cuenta con un control integrado de plagas. Se nota presencia de plagas en el establecimiento."	C

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0 X	"Los procedimientos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate."	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0 X	"No cuenta con plan de saneamiento básico. No cuenta con un control integral de plagas."	C
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir			NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
30%				FAVORABLE	90-100%	
				FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	X			DESFAVORABLE	< 59,9%	

(...)"

**TERCERO:** La Dirección Territorial de Salud de Caldas suscribió entonces el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, de acuerdo a toda la situación advertida se concluyó por parte del grupo técnico de la Subdirección de Salud Pública la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad contentivas de **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**, de acuerdo a lo señalado en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979 "Por la cual se expide el Código Sanitario", del acta se extrae lo siguiente:

(...)"

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

Al aplicar el acta con enfoque de riesgo para preparación de alimentos arrojó un ponderado del 30% lo cual da un concepto desfavorable...

(...)"

se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del Establecimiento...

(...)"

Que, en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia

**RESUELVEN**

**PRIMERO:** Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total del Establecimiento...

(...)"

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

**CUARTO:** Recopilada toda esta información, la Subdirección de Salud Pública, radicó en la Subdirección Jurídica el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS No. 010, ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 01, fechadas del 26 de septiembre de 2023, con el propósito de que se inicie el Proceso administrativo Sancionatorio respectivo.

## **II. DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA JURÍDICO.**

Para el asunto sub examine, es pertinente realizar el siguiente problema jurídico a resolver; ¿Conforme a los supuestos fáctico y jurídicos, existe mérito para ordenar la iniciación de proceso administrativo sancionatorio en contra del señor **JOSE JESUS LOAIZA**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 4.421.047, Propietario del establecimiento denominado **CAFETERIA ATLANTIS**?

## **III. DE LOS HECHOS Y DE LAS PRUEBAS**

### **III.1 DE LOS HECHOS**

De conformidad con los antecedentes administrativos y los documentos en que se fundamentan, los siguientes hechos originan la solicitud de iniciar un Proceso administrativo Sancionatorio, a saber:

1. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

#### **RESOLUCION 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:*

*(...)*

*1.1. 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.*

*2.1. 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.*

*2.3. 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.*

*2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.*

*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*

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

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.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

**Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

**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 desliizantes 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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.

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

**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.

**3. TECHOS**

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

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

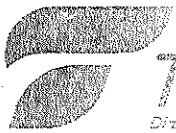
3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil ramoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

**4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS**

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.





**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

**5. PUERTAS**

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

**7. ILUMINACIÓN**

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, clerestojas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

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.

**8. VENTILACIÓN**

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

**Artículo 32. Condiciones generales.** Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

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

2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.

4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

(...)

6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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 el mantenimiento sanitario.

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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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. 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.



**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

(...)

8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

Teniendo en cuenta que el funcionamiento pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Las paredes no son de colores claros y se encuentran en mal estado. Los techos no están diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad. Instalaciones sanitarias en mal estado. No cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual. Dotados con dispensador de jabón desinfectante. Implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos

2. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

**RESOLUCION 2674 DE 2013**

**Artículo 8. Condiciones generales.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

**Artículo 9. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

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 883, 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.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

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

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

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

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

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

*2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.*

*3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.*

*Artículo 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.*

*Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*8. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.*

*10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.*

Teniendo en cuenta que equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos no están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión. Las superficies no son fácilmente accesibles para la limpieza y desinfección.

3. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

**RESOLUCION 2674 DE 2013**

*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.*

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

**Artículo 35. Operaciones de preparación y servicio de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

(...)

5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servicio de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

(...)

7. El servicio de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

**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.

Teniendo en cuenta que no cuenta con vestimenta de trabajo acorde a la actividad que realiza

**4. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:**

**RESOLUCION 2674 DE 2013**

**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 663 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 propietario 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

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

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 18. Fabricación.** Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4 oC +/- 2°C según sea el caso.

7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

**Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada.** Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

(...)

5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

(...)

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

**Artículo 35. Operaciones de preparación y servicio de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servicio de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

**LEY 9 DE 1979**

**ARTÍCULO 293.-** Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.

**ARTÍCULO 425.-** Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración.

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

Teniendo en cuenta que la recepción de materias primas no se realizan en condiciones que se eviten su contaminación. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de pesca no están almacenados en recipientes separados, bajo las condiciones de refrigeración y no se evita la contaminación cruzada. Algunos alimentos se mantienen a temperaturas de refrigeración mayores de 4°C +/- 2°C. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso no son almacenadas en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

**5. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:**

**RESOLUCION 2674 DE 2013**

**Artículo 9. 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:

(...)

5.1. 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.

(...)

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 18. Fabricación.** Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

11. Los productos devueltos a la empresa por defectos de fabricación, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reenvase, reelaboración, reproceso, corrección o reesterilización bajo ninguna justificación.

**Artículo 28. Plan de saneamiento.** Toda persona natural o jurídica propietario 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; 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.

(...)

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.

**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

(...)

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.
7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

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

Teniendo en cuenta que los residuos que generan no están ubicados de manera tal que no represente riesgo de contaminación al alimento. Los recipientes de los residuos no cuentan con tapa. No cuenta con un control integrado de plagas. Se nota presencia de plagas en el establecimiento. Los procedimientos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. No cuenta con plan de saneamiento básico. No cuenta con un control integral de plagas.

**III. II DE LAS PRUEBAS**

Para probar los hechos puntuales que originan la solicitud de iniciar un Proceso administrativo Sancionatorio, se cuenta dentro del expediente con:

1. ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS No. 010 del 26 de septiembre de 2023.
2. ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 01 del 26 de septiembre de 2023.

**IV. DE LA FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN**

Se decidirá en el presente estadio del proceso iniciar Proceso administrativo Sancionatorio y formular cargos en contra del señor **JOSE JESUS LOAIZA**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 4.421.047, Propietario del establecimiento denominado **CAFETERIA ATLANTIS**, la cual desarrolla actividades en la Calle 3 No. 3 - 15 Centro del Municipio de Filadelfia - Caldas.

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

La razón de ello estriba en que los documentos relacionados en el acápite de pruebas permiten entrever la ocurrencia efectiva de los hechos enunciados en el numeral III.1, con lo cual se determinaría vulnerada la normatividad expuesta respecto de los presuntos incumplimientos sobre los criterios y estándares que debe asegurar desde el ámbito de Alimentos.

**V. DE LAS SANCIONES**

La DTSC, en caso de hallarse probado el hecho enunciado en el numeral III.1, sería procedente sancionar, de conformidad con lo establecido en el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, según lo reglado en el artículo 125 del Decreto Nacional 677 de 1995, con:

- 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.

Que en mérito de lo expuesto, la Dirección Territorial de Salud de Caldas (DTSC):

**VI. RESUELVE:**

**PRIMERO:** INICIAR un Proceso administrativo Sancionatorio en contra del señor JOSE JESUS LOAIZA, identificado con cédula de ciudadanía N°. 4.421.047, Propietario del establecimiento denominado CAFETERIA ATLANTIS, la cual desarrolla actividades en la Calle 3 No. 3 - 15 Centro del Municipio de Filadelfia – Caldas.

**SEGUNDO:** FORMULAR al señor JOSE JESUS LOAIZA, identificado con cédula de ciudadanía N°. 4.421.047, Propietario del establecimiento denominado CAFETERIA ATLANTIS, los siguientes cargos, con ocasión del acápite III.1 del presente acto administrativo:

- **CARGO PRIMERO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.6, 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 del Artículo 6, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8 del Artículo 7, Numerales 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9 y 11 del Artículo 32 y Numerales 1, 2, 3, 4 y 8 del Artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013, teniendo en cuenta que el funcionamiento pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Las paredes no son de colores claros y se encuentran en mal estado. Los techos no están diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad. Instalaciones sanitarias en mal estado. No cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual. Dotados con dispensador de jabón desinfectante. Implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos.



**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

- **CARGO SEGUNDO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en el Artículo 8, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 del Artículo 9, Numerales 2 y 3 del Artículo 10, Artículo 34 y Numerales 8 y 10 del Artículo 35 de la Resolución 2674 de 2013, teniendo en cuenta que equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos no están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión. Las superficies no son fácilmente accesibles para la limpieza y desinfección.
- **CARGO TERCERO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 del Artículo 14, Numerales 5 y 7 del Artículo 35 y Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013, teniendo en cuenta que no cuenta con vestimenta de trabajo acorde a la actividad que realiza.
- **CARGO CUARTO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 1, 3, 4, 5, 6 y 7 del artículo 16, Numerales 3.1, 3.2, 3.3, 5 y 7 del Artículo 18, Numeral 5 del Artículo 20, Numeral 9 del Artículo 33 y Numerales 1, 2, 3 y 4 del artículo 35 de la Resolución 2674 de 2013, Artículos 293 y 425 de la Ley 9 de 1979, teniendo en cuenta que la recepción de materias primas no se realizan en condiciones que se eviten su contaminación. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de pesca no están almacenados en recipientes separados, bajo las condiciones de refrigeración y no se evita la contaminación cruzada. Algunos alimentos se mantienen a temperaturas de refrigeración mayores de 4°C +/- 2°C. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso no son almacenadas en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- **CARGO QUINTO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 6.5 del Artículo 6, Numeral 11 del Artículo 18, Numerales 1 y 3 del Artículo 26 y Numerales 5, 6 y 7 del Artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013, el Artículo 10 del Decreto 1575 de 2007, teniendo en cuenta que los residuos que generan no están ubicados de manera tal que no represente riesgo de contaminación al alimento. Los recipientes de los residuos no cuentan con tapa. No cuenta con un control integrado de plagas. Se nota presencia de plagas en el establecimiento. Los procedimientos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. No cuenta con plan de saneamiento básico. No cuenta con un control integral de plagas.

**TERCERO: CONCEDER** un término de quince (15) días hábiles a la parte investigada (art. 47 Ley 1437 de 2011), contados a partir de la notificación del presente acto administrativo, para que presente sus descargos, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes.

**CUARTO:** Tener como prueba:

1. ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS No. 010 del 26 de septiembre de 2023.

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR JOSE JESUS LOAIZA Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO AL-072-2023**

2. ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 01 del 26 de septiembre de 2023.

**QUINTO:** Notificar El contenido del presente Acto Administrativo al señor JOSE JESUS LOAIZA, identificado con cédula de ciudadanía N°. 4.421.047, Propietario del establecimiento denominado CAFETERIA ATLANTIS, de conformidad con el artículo 66 y ss de la Ley 1437 del 2011.


**SEXTO:** Contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno de conformidad con lo expuesto en los artículos 74 y 75 de la Ley 1437 de 2011.

Dado en Manizales el

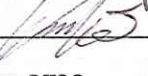
05 DIC 2023

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

**JORGE RUBIO JIMENEZ**  
Director General  
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Vo Bo: Farid Alfredo Valencia Dovele. Subdirector Jurídico 

Revisó: Laura Cristina Gómez Solanilla. Profesional Universitario DTSC 

Revisó: Wilmer Hurtado Zuluaga. Abogado Externo DTSC 

Proyectó: Isabel Cristina Velásquez Patiño. Abogada Externa DTSC 