

SP-140 - CU-4835-2024

Manizales; 2024-05-14

**SEÑOR
RICARDO MAYA SALAZAR
PLAZA DE MERCADO PUESTO #38**

Asunto: Notificación por Aviso Resolución 00925 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.0925 del 05 de diciembre del 2023, en el cual resulta investigado el señor **RICARDO MAYA SALAZAR** propietario del establecimiento **PLAZA DE MERCADO PUESTO #38** 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.0925 del 05 de diciembre del 2023, **"POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO", DENTRO DEL EXPEDIENTE CON RADICADO N° C-057-2023"**, 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 RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO	
INVESTIGADO	RICARDO MAYA SALAZAR
CÉDULA	15.959.446
ESTABLECIMIENTO	PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38
LUGAR DE INSPECCIÓN	PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38
MUNICIPIO	SALAMINA - CALDAS
DIRECCIÓN	CARRERA 7 No. 9 - 14 – PLAZA DE MERCADO
RADICADO	C-057-2023

EL DIRECTOR 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; 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 27 de julio 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 **PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38**, ubicado en la Carrera 7 No. 9 - 14 Plaza de Mercado del Municipio de Salamina – 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 Expendios de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles, 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 RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

1.2	<u>Condiciones de pisos y paredes.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	"paredes en estado deficiente. "uniones entre enchapado presenta suciedad."	C
1.3	<u>Techos, iluminación y ventilación.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1.Resolución 3009/2010, Artículo 67:Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13,14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1 X	0	"No se evidencia techo construido en material impermeable. No se puede realizar correcta limpieza y desinfección."	C
1.4	<u>Instalaciones sanitarias.</u> (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18,19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	"No se cuenta con lavamanos no manual."	C
1.5	<u>Programa de Mantenimiento de Instalaciones.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 X	0	"No cuenta con programa de mantenimiento instalaciones."	C
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	1	HALLAZGOS	
2.1	<u>Condiciones de equipos y utensilios.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 663 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	"mesón deteriorado que impide la correcta limpieza y desinfección."	C
2.3	<u>Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 X	0	"No cuenta con programa."	C

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2	<u>Reconocimiento médico.</u> (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1. 13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0 X	"no cuenta con reconocimiento médico vigente." <div>C</div>
3.3	<u>Prácticas higiénicas.</u> (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3 X	0	"No cuenta con avisos alusivos a las prácticas higiénicas. No se cuenta con dotación completa." <div>C</div>
3.4	<u>Dotación personal.</u> (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5 X	0	"No cuenta con todos los implementos de dotación personal." <div>C</div>
3.5	<u>Educación y Capacitación.</u> (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0 X	"No cuenta con capacitación vigente." <div>C</div>
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

4.3	<u>Empaque y etiquetado</u> (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0 X	"se encuentran 3.700g de carne molida sin rotulado."	NA	C
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.4	<u>Control integral de plagas.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	3 X	0	"no se evidencian plagas pero no hay un programa implementado."		C
5.5	<u>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 X	0	"Áreas en deficiente estado de limpieza y desinfección."		C
5.6	<u>Soportes documentales.</u> (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0 X	"No cuenta con plan de saneamiento ambiental."		C
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS		
6.1	<u>Condiciones del área.</u> (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2 X	0	"el área no es acorde al proceso."	NA	C
II. CONCEPTO SANITARIO							

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

% 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.
68.5%			FAVORABLE	90-100%	
		X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
			DESFAVORABLE	< 59,9%	
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
Si X	No	Cuál: Decomiso de productos (carne molida)			

(...)"

TERCERO: La Dirección Territorial de Salud de Caldas suscribió entonces el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 01 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 DECOMISO DE PRODUCTOS, 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:

Se encuentra carne molida en bandeja de refrigeración sin rotulado incumpliendo la resolución 5109...

(...)

se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Decomiso de Productos.

Por encontrar 3700g de carne molida...

(...)

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

RESUELVEN

PRIMERO: Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso de Productos.

(...)"

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 EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 01 fechadas del 27 de julio de 2023, con el propósito de que se inicie el Proceso Administrativo Sancionatorio respectivo.

II. DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA JURÍDICO.



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080



Dirección: Cra 21 Nº 29 - 29, Manizales - Caldas



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

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

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 RICARDO MAYA SALAZAR, identificado con cédula de ciudadanía N°. 15.959.446, propietario del establecimiento PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38?

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 3009 DE 2010

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.
5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y construidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.
8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.
9. Las áreas en donde se manipula o almacenan la carne, deben contar la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
- 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.
14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne, en caso de ruptura o cualquier accidente.
15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeletas.
16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne.
17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne.
19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son:
 - 19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.
 - 19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.



Certificado No.
LAT-0913



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080



Dirección: Cra 21 N° 29 - 29, Manizales - Caldas



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

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

RESOLUCION 240 DE 2013

ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cármicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
4. Los pisos deben ser contruidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.
5. Las paredes deben ser contruidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y contruidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
7. Las puertas deben estar contruidas en material resistente con acabados en material sanitario.
8. Las ventanas y demás aberturas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.
9. Las áreas en donde se manipula o almacenan la carne y los productos cármicos comestibles, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
- 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.
14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cármicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente.
15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne o productos cármicos comestibles.
17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne y productos cármicos comestibles.
19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son:
 - 19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.
 - 19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

RESOLUCION 242 DE 2013

ARTÍCULO 55. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cármicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
4. Los pisos deben ser contruidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.
5. Las paredes deben ser contruidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y contruidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y contruidos, de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
7. Las puertas deben estar contruidas en material resistente con acabados en material sanitario.

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

8. Las ventanas y demás aberturas, deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.
9. Las áreas en donde se manipula o almacena la canal, sus partes y los productos cármicos comestibles, deben contar la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
- 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos y su construcción y diseño debe prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.
14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la canal, sus partes y los productos cármicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.
15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de las canales, sus partes y productos cármicos comestibles de aves.
17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la canal, sus partes y los productos cármicos comestibles.
19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en sección de corte son:
 - 19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado manos.
 - 19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

DECRETO 1500 DE 2007

ARTÍCULO 26. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cármicos comestibles y los derivados cármicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cármicos comestibles y los derivados cármicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

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

Teniendo en cuenta que las paredes en estado deficiente, uniones entre enchapado presenta suciedad. No se evidencia techo construido en material impermeable. No se puede realizar correcta limpieza y desinfección. No se cuenta con lavamanos no manual. No cuenta con programa de mantenimiento instalaciones.

2. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

RESOLUCION 3009 DE 2010

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan la carne de daños en el empaque, evitando su contaminación.
24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.

RESOLUCION 240 DE 2013

ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cármicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cármicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.
24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.

RESOLUCION 242 DE 2013

ARTÍCULO 22. Área de desprese y empaque. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

- 2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario, con diseño que evite la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen de desprese.
3.2. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.

ARTÍCULO 55. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cármicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

- (...)
22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan las canales, sus partes y los productos cármicos comestibles de aves.
24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.
(...)
32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.
33. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan las canales, sus partes y los productos cármicos comestibles de aves de daños en el empaque, evitando su contaminación.

DECRETO 1500 DE 2007

ARTÍCULO 26. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cármicos comestibles y los derivados cármicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

- 1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cármicos comestibles y los derivados cármicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.
1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cármicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

Teniendo en cuenta que el mesón deteriorado que impide la correcta limpieza y desinfección. No cuenta con programa de mantenimiento de equipos y utensilios.

3. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

RESOLUCION 3009 DE 2010

ARTÍCULO 15. PERSONAL MANIPULADOR. *Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cármicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:*

1. Estado de Salud. *El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos, mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y, como mínimo las siguientes pruebas de laboratorio:*

3.1 *Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste.*

3.2 *Usar ropa de trabajo 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.*

3.3 *Cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.*

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

3.7 *Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y, en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se debe usar cubiertas para éstas.*

3.8 *No se permite el uso de maquillaje.*

3.10 *Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.*

3.11 *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*

3.12 *Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.*

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

3.14 *De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de éstos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.*

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

3.17 *Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.*

3.18 *La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.*

3.19 *Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.*

3.20 *Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.*

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además*

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

21.2. Lo establecido en el artículo 15, con excepción de los numerales 2 y 3.4 de ese artículo.

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 69 de la presente resolución.

ARTÍCULO 69. CAPACITACIÓN. Todo establecimiento dedicado al expendio y almacenamiento de carne y su transporte, deben cumplir con los siguientes requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos:

(...)

1. El manipulador de alimentos debe ser capacitado para realizar las actividades que están bajo su responsabilidad.

2. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o particulares autorizados.

3. El plan de capacitación para estos manipuladores de alimentos se debe desarrollar e implementar teniendo en cuenta:

3.1. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la autoridad sanitaria, estas deberán contar con la autorización de ella. Para este efecto se debe cumplir con los siguientes requisitos:

3.1.1. Ser profesionales con formación en ciencias de los Alimentos y afines, con experiencia en el área de carnes mínimo de dos años.

3.1.2. Inscribirse ante la autoridad competente correspondiente para lo cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

3.1.2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.

3.1.2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la carne. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.

3.1.2.3. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.

3.1.2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

3.1.2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no debe ser mayor de 25 personas.

3.1.2.6. Informar a la autoridad sanitaria con diez días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.

RESOLUCION 240 DE 2013

ARTÍCULO 14. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cármicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud.

2. Capacitación.

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

ARTÍCULO 15. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

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

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

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

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

ARTÍCULO 17. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.
2. Usar ropa de trabajo 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 en el exterior.
3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que saiga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.
13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
16. La empresa debe asegurar que el personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosa sea excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria cada vez que se requiera.
19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.
20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

RESOLUCION 242 DE 2013

ARTÍCULO 13. Personal manipulador. Todas las personas que trabajen en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud.
2. Capacitación.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

ARTÍCULO 14. Estado de salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Los documentos de soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

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

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

ARTÍCULO 16. Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste.
2. Usar ropa de trabajo 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.
3. Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo, en forma segura, para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y, en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para éstas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.
13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y, ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de éstos, no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.
19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.
20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

DECRETO 1500 DE 2007



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080

Dirección: Cra 21 Nº 29 - 29, Manizales - Caldas

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

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

ARTÍCULO 26. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cármicos comestibles y los derivados cármicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1.1.13. Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cármicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres. Queda prohibida la permanencia de personal ajeno a las labores del establecimiento en el lugar donde se procese carne, productos cármicos comestibles y derivados cármicos. Los visitantes autorizados, deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo debe garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

Teniendo en cuenta que no cuenta con reconocimiento médico vigente. No cuenta con avisos alusivos a las prácticas higiénicas. No se cuenta con dotación completa. No cuenta con todos los implementos de dotación personal. No cuenta con capacitación vigente.

4. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

RESOLUCION 3009 DE 2010

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

(...)

32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que se evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

RESOLUCION 240 DE 2013

ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cármicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

(...)

32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación

RESOLUCION 242 DE 2013

ARTÍCULO 55. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cármicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

(...)

31. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, protegidos de tal forma evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

RESOLUCION 222 DE 1990

ARTÍCULO 3º. Los mataderos en los que se sacrifican equinos, deberán observar además los siguientes requisitos:

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

Los corrales para uso de equinos, deberán ser separados para esta especie, y estarán sujetos en su totalidad a lo que dispone el Decreto 2278 de 1982

El faenamiento debe hacerse en turnos independientes para cada especie. -

Deberá procederse al lavado y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios antes de ser utilizados en el faenamiento de las diferentes especies.

En los mataderos donde se faenen equinos, se deberá contar con una sala de crece independiente y exclusiva para esta especie, cumpliendo en todos los casos con lo establecido en el Artículo 75 del Decreto 2278 de 1982.

Los mismos requisitos se exigen respecto a salones de cuarteo y deshuese, áreas para refrigeración y salones para comercialización de canales.

DECRETO 1500 DE 2007

ARTÍCULO 14. OBLIGACIONES SANITARIAS. Todos los predios y sistemas productivos de animales destinados al consumo humano deberán garantizar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

1. Implementar acciones para la prevención y el control de las enfermedades declaradas de control oficial.
2. Implementar programas para la prevención, control y vigilancia de los agentes zoonóticos, endémicos y exóticos que afectan a las poblaciones de animales.
3. Implementar las medidas de bioseguridad establecidas por la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 42. REQUISITOS DE EMPAQUE Y ETIQUETADO. Para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material de empaque debe ser inocuo.

(...)

5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.

6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -.

7. Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, cumplir la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes.

8. El etiquetado deberá ser útil también para la trazabilidad del producto el cual deberá estar consignado para fines pertinentes y de reclamos.

9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.

Teniendo en cuenta que se encuentran 3.700g de carne molida sin rotulado.

5. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

RESOLUCION 3009 DE 2010

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080

Dirección: Cra 21 Nº 29 - 29, Manzales - Caldas

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

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-037-2023

de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

12. Si cuenta con sistema de ventilación, éste debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

RESOLUCION 240 DE 2013

ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cármicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

12. Si cuenta con sistema de ventilación, este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

RESOLUCION 242 DE 2013

ARTÍCULO 55. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cármicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

(...)

12. Si cuenta con sistema de ventilación este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

(...)

38. Todos los utensilios y sustancias empleadas para las labores de limpieza y desinfección deben almacenarse en condiciones sanitarias, de tal manera que se evite la contaminación del producto.

DECRETO 1500 DE 2007

ARTÍCULO 23. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cármicos comestibles y los derivados cármicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

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

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

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

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

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

1.1.11.3 La calidad del agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con los estándares de ejecución sanitaria requeridos.

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

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

Teniendo en cuenta que no se evidencian plagas pero no hay un programa implementado. Áreas en deficiente estado de limpieza y desinfección. No cuenta con plan de saneamiento ambiental.

6. Presuntamente incumplir las condiciones descritas en:

RESOLUCION 240 DE 2013

ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cármicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
2. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cármicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.

RESOLUCION 242 DE 2013

Artículo 22. Área de desprese y empaque. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones.

1.1. La ubicación, construcción y diseño de las instalaciones deben estar acorde con el volumen del producto a ser despresado, deshuesado o fileteado y evitará la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2. La temperatura máxima del área debe ser de 12°C.

1.3. Las plantas de desprese deben separar físicamente las actividades de desprese, fileteado, empaque primario de la actividad de empaque secundario o embalaje.

2. Requisitos de los equipos y utensilios.

2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario, con diseño que evite la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen de desprese.

2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.3. Contar con cuartos de almacenamiento, refrigeración y/o congelación los cuales deben cumplir con los requisitos señalados para éstos, en la presente resolución.

2.4. Contar con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantice las condiciones de higiene de la carne y evite la acumulación de los mismos.

3. Requisitos para las operaciones.

3.1. El producto a despresarse, deshuesarse o filetearse, debe mantener una temperatura máxima de 5°C.

3.2. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.

3.3. Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la 11-1 trazabilidad del mismo.

3.4. Todo producto (canal, sus partes o menudencias) debe ser empacado y en un mismo empaque podrá contener una o varias unidades.

3.5. El rótulo del empaque debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de beneficio de la que procede.

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

3.6. Todo empaque empleado debe ser de primer uso.

Parágrafo. Cuando el desprese, deshuese o fileteado se realice en una planta independiente, además de las disposiciones del presente artículo, deben cumplir con los requisitos establecidos para la recepción de las canales y despacho de producto contemplado en la presente resolución.

ARTÍCULO 55. *Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:*

(...)

32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.

DECRETO 1500 DE 2007

ARTÍCULO 8. CADENA DE FRÍO. *Con el fin de garantizar la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, todo eslabón de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el desposte, desprese, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final.*

PARÁGRAFO 1. *La planta de beneficio, es responsable de que la carne y los productos cárnicos comestibles alcancen la temperatura de enfriamiento. A partir de aquí, los demás eslabones de la cadena, transporte y expendio, deberán conservar la temperatura del producto.*

Teniendo en cuenta que el área no es acorde al proceso.

III.2 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 EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES del 27 de julio de 2023.
2. ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 01 del 27 de julio 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 **RICARDO MAYA SALAZAR**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 15.959.446, propietario del establecimiento **PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38**, el cual desarrolla actividades en la Carrera 7 No. 9 - 14 Plaza de Mercado del Municipio de Salamina – Caldas.

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



Certificate No.
LAT - 0913



Teléfonos: + 57 (6) 8801620 - Línea gratuita 018000968080



Dirección: Cra 21 N° 29 - 29, Manizales - Caldas



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

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

incumplimientos sobre los criterios y estándares que debe asegurar desde el ámbito de cárnicos, lácteos y sus derivados.

V. DE LAS SANCIONES

La DTSC, en caso de hallarse probado el hecho enunciado en el numeral III.I, 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 **RICARDO MAYA SALAZAR**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 15.959.446, propietario del establecimiento **PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38**, el cual desarrolla actividades en la Carrera 7 No. 9 - 14 Plaza de Mercado del Municipio de Salamina – Caldas.

SEGUNDO: FORMULAR al señor **RICARDO MAYA SALAZAR**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 15.959.446, propietario del establecimiento **PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38**, los siguientes cargos, con ocasión del acápite III.II del presente acto administrativo:

- **CARGO PRIMERO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11.2, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19 del Artículo 67 de la Resolución 3009 de 2010, Numerales 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11.2, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 del Artículo 130 de la resolución 240 de 2013, Numerales 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11.2, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19 del Artículo 55 de la Resolución 242 de 2013, Numeral 1.1.1 y 1.2.1 del Artículo 26 del Decreto 1500 de 2007, teniendo en cuenta que las paredes en estado deficiente, uniones entre enchapado presenta suciedad. No se evidencia techo construido en material impermeable. No se puede realizar correcta limpieza y desinfección. No se cuenta con lavamanos no manual. No cuenta con programa de mantenimiento instalaciones.
- **CARGO SEGUNDO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 22, 23 y 24 del Artículo 67 de la Resolución 3009 de 2010, Numerales 22, 23 y 24 del artículo 130 de la Resolución 240 de 2013, Numerales 2.1 y 3.2 del Artículo 22, y Numerales 22, 23, 24, 32 y 33 del Artículo 55 de la Resolución 242 de 2013, Numerales 1.1.1 y 1.2.1 del Artículo 26 del Decreto 1500 de 2007, teniendo en cuenta que el mesón deteriorado que impide la correcta limpieza y desinfección. No cuenta con programa de mantenimiento de equipos y utensilios.
- **CARGO TERCERO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en los Numerales 1, 3.1, 3.2, 3.3., 3.6, 3.7, 3.8, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.17, 3.18,

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

3.19 y 3.20 del Artículo 15, Numeral 21, 21.2 y 21.3 del Artículo 67, Numerales 1, 2, 3 y 6 del Artículo 69 de la Resolución 3009 de 2010, Numerales 1, 2 y 3 del Artículo 14, Artículo 15, Numerales 1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20 de Artículo 17, Numerales 1, 2 y 4 del Artículo 132 de la Resolución 240 de 2013, Numerales 1, 2 y 3 del Artículo 13, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19 y 20 del Artículo 16, Numerales 1, 2 y 4 del Artículo 57 de la Resolución 242 de 2013, Numeral 1.1.13 del Artículo 26 del Decreto 1500 de 2007, teniendo en cuenta que no cuenta con reconocimiento médico vigente. No cuenta con avisos alusivos a las prácticas higiénicas. No se cuenta con dotación completa. No cuenta con todos los implementos de dotación personal. No cuenta con capacitación vigente.

- **CARGO CUARTO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en el Numeral 32 del Artículo 67 de la Resolución 3009 de 2010, Numeral 32 del Artículo 130 de la Resolución 240 de 2013, Numerales 31 del Artículo 55 de la Resolución 242 de 2013, Numerales 1, 2 y 3 del Artículo 14, Numerales 1, 5, 6, 7, 8 y 9 del Artículo 42 del Decreto 1500 de 2007, teniendo en cuenta que se encuentran 3.700g de carne molida sin rotulado.
- **CARGO QUINTO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en el Numeral 12 del Artículo 67 de la Resolución 3009 de 2010, Numeral 12 del Artículo 130 de la Resolución 240 de 2013, y Numerales 12 y 38 del Artículo 55 de la Resolución 242 de 2013 y Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11 y 1.1.12 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007, teniendo en cuenta que no se evidencian plagas pero no hay un programa implementado. Áreas en deficiente estado de limpieza y desinfección. No cuenta con plan de saneamiento ambiental.
- **CARGO SEXTO:** Presuntamente incumplir las condiciones descritas en Numerales 1 y 2 del Artículo 130 de la Resolución 240 de 2013, Artículo 22, Numeral 32 del Artículo 55 de la Resolución 242 de 2013 y Parágrafo 1 del Artículo 8 del Decreto 1500 de 2007, teniendo en cuenta que el área no es acorde al proceso.

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 EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES del 27 de julio de 2023.
2. ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 01 del 27 de julio de 2023.

POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA INICIAR UN PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN CONTRA DEL SEÑOR RICARDO MAYA SALAZAR Y SE FORMULAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO CON RADICADO C-057-2023

QUINTO: Delegar al Subdirector de Salud Pública o quien haga sus veces, para que decrete y practique las pruebas que se consideren pertinentes de oficio para el esclarecimiento de los hechos o que fueren solicitadas por la parte cuestionada durante el término establecido.

SEXTO: Notificar El contenido del presente Acto Administrativo al señor **RICARDO MAYA SALAZAR**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 15.959.446, propietario del establecimiento **PLAZA DE MERCADO PUESTO # 38**, de conformidad con el artículo 66 y ss de la Ley 1437 del 2011.

SÉPTIMO: 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 Dovale. 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

