

SP-140 - CU-12061-2023

Manizales; 2023-10-18

Señor

DANILO RICARDO ANDRADE

Representante Legal o quien haga sus veces

HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA

PALESTINA - CALDAS

Asunto: **NOTIFICACIÓN POR AVISO RESOLUCIÓN 0785 DEL 13 DE OCTUBRE DE 2023**

El subdirector de Salud Pública de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS**, Doctor **CARLOS EDUARDO RIVERA MOLANO**, en cumplimiento de la orden proferida dentro del expediente No. HG-001-2021, en el cual resulta investigado el **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces al momento de la presente notificación, procede conforme a lo establecido el Artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo) el cual señala:

"Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, acompañado de copia íntegra del acto administrativo. (...)"

Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

En el expediente se dejará constancia de la remisión o publicación del aviso y de la fecha en que por este medio quedará surtida la notificación personal."



+57 (606) 8801620 línea gratuita 018000968080

informacion@saluddecaldas.gov.co

Cra 21 N° 29 - 29 Manizales - Caldas

www.saluddecaldas.gov.co

F002-P05-GAF

V07

2022-11-08

Página 1 de 2

No Radicado	07043
Asunto	Despacho de Correspondencia - DTSC
Fecha	2023-10-18

De acuerdo con lo anterior, se **NOTIFICA POR AVISO** la Resolución No. 785 del 13 de Octubre de 2023 **"POR LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO N° HG-001-2021"**, expedida por el Director General.

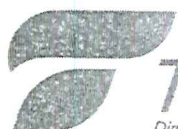
Frente a la anterior decisión procede recurso de reposición, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo). Finalmente se advierte que **"...la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente de la entrega del aviso en el lugar de destino"**.

En caso de que al prestador le asista interés de concurrir al proceso, deberá enviar la actuación correspondiente acompañada de sus anexos al correo electrónico: juridica.sp@saluddecaldas.gov.co

Cordialmente,

FIRMA ELECTRÓNICA
Carlos Eduardo Rivera Molano
Subdirector de Salud Pública

Elaborado por: Isabel Cristina Velásquez Patiño - Contratista- Apoyo IVC
Revisado por: Laura Cristina Gomez Solanilla - Profesional Universitario-Jurídica



“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO	
INVESTIGADO	HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA
REP. LEGAL	DANILO RICARDO ANDRADE
NIT.	900568743-7
LUGAR DE INSPECCIÓN	HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA
DIRECCION	VÍA CHINCHINÁ SANTÁGUEDA KM 7
MUNICIPIO	PALESTINA – CALDAS
CORREO ELECTRÓNICO	Refugiomicasita2@hotmail.com
RADICADO	HG-001-2021

I. COMPETENCIA

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 y s.s. de la Ley 1437 de 2011, parágrafo del artículo 51 de la Resolución Nº 2674 de 2013, los artículos 3, y 103 del Decreto Nacional 677 de 1995; Artículo, 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:

El día 11 de marzo de 2021, la Dirección Territorial de Salud de Caldas por intermedio de su Equipo Técnico y de acuerdo a queja presentada, llevó a cabo visita de inspección y vigilancia al **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, ubicada para la fecha de la visita en la Vía Chinchiná Santagueda Km 7 del Municipio de Palestina - Caldas, en la cual se evidenció, conforme con el acta, que el establecimiento presuntamente incumple con lo dispuesto en los Artículos 91, 112, 121, 160, 165, 168, 177, 193, 194, 195, 196, 197, 201, 207, 293, 425 y 593 de la Ley 9 de 1979, Artículo 89 del Decreto 561 de 1984, Artículos 47, 48 y 52 de la Resolución 14861 de 1985, Artículos 9 y 10 del Decreto 1575 de 2007, Artículo 9 del Resolución 2115 de 2007; Numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, 5.1, 5.2 y 5.3 6.1, 6.3, y 6.4 del Artículo 6, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7 del Artículo 7, Numeral 4 del Artículo 8, Numerales 1, 6, 8 y 9 del Artículo 9, Numerales 2 y 3 del Artículo 10, Numeral 1, 2, 3, 4 del Artículo 11, Artículo 12, Artículo 13, Numerales 1, 3, 4, 5, 6 y 7 del Artículo 16, Numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 7, 11 del Artículo 18, Numeral 5 del Artículo 20, Numerales 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8 y 9 del Artículo 33 Numerales 3 y 4 del Artículo 26, Numerales 8, 9 y 11 del Artículo 32, Artículo 34, Numerales 1, 2, 3 y 4 del Artículo 35, Artículo 36 de la Resolución No 2674 de 2013.

Conforme a los hallazgos encontrados, la Dirección Territorial de Salud de Caldas, mediante Resolución No. 0551 del 29 de julio de 2021, inició Proceso Administrativo Sancionatorio y formuló cargos a la Investigada **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, Acto Administrativo notificado por Aviso al correo electrónico de la investigada el 03 de agosto de 2021.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 1 de 27

13 OCT 2023

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

La investigada, dentro del término correspondiente, no presentó pronunciamiento frente a la formulación de cargos.

Mediante Resolución 0199 del 09 de noviembre de 2022, la Dirección Territorial de Salud de Caldas, decretó la práctica de pruebas. Así mismo, en cumplimiento de lo estipulado en el artículo 48 inciso segundo del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, dentro del mismo acto administrativo se concedió un término de diez (10) días hábiles a la Investigada **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, para que estudiara el expediente y presentara sus alegatos o argumentos finales, actuación notificada por Aviso al correo electrónico el 20 de febrero de 2023, de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA).

La Investigada **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, guardó silencio a pesar de estar debidamente notificada.

II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA JURÍDICO

Le corresponde a la Dirección Territorial de Salud de Caldas, dilucidar si se presentaron inobservancias en el cumplimiento de la normatividad sanitaria, por parte del **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces.

III. ANÁLISIS DE LOS HECHOS Y DE LAS PRUEBAS

III.1 HECHOS

De conformidad con los antecedentes administrativos y los documentos en que se fundamentan, los principales hechos que dieron origen a la solicitud de iniciar un Proceso Administrativo Sancionatorio fueron:

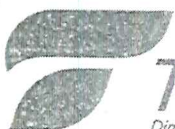
- Presunto incumplimiento en las condiciones para el funcionamiento de los establecimientos geriátricos de larga instancia descritas en:

LEY 9 DE 1979

ARTICULO 91. Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

ARTICULO 112. Todas las maquinarias, equipos y herramientas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos y operados de manera que se eviten las posibles causas de accidente y enfermedad.

ARTICULO 121. El almacenamiento de materiales y objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores de la comunidad.



“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

ARTICULO 160. Las edificaciones deberán localizarse en terrenos que permitan el drenaje de las aguas lluvias, en forma natural o mediante sistemas de desagües.

ARTICULO 165. Las edificaciones deberán construirse en lugares que cuenten con servicios públicos domiciliarios y complementarios adecuados para suministro de agua. En caso de que el servicio sea insuficiente, podrán utilizarse otros servicios que se ajusten a lo ordenado por esta Ley y sus reglamentaciones

ARTICULO 168. Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

ARTICULO 177. Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

ARTICULO 193. El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

ARTICULO 194. Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

ARTICULO 195. El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente. Iluminación y ventilación.

ARTICULO 196. La iluminación y ventilación de los espacios de las edificaciones serán adecuadas a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

ARTICULO 197. Todos los servicios sanitarios tendrán sistemas de ventilación adecuados.

ARTICULO 201. El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará el control de roedores y otras plagas.

ARTICULO 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

ARTICULO 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.

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

ARTICULO 593. Las autoridades sanitarias competentes podrán:

- a) Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinsectación o desratización cuando lo estimen conveniente o necesario;
- b) Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los individuos y la comunidad;
- c) Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad, y
- d) Ordenar la desocupación o desalojo de establecimientos o viviendas cuando amenacen la salud de las personas.

DECRETO 561 DE 1984

ARTICULO 89. Del descargue y transporte de los productos de la pesca. Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área de proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 3 de 27



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00785

RESOLUCIÓN No.

DE 03 OCT 2021

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

RESOLUCIÓN No 14861 DEL 4 DE OCTUBRE DE 1985

ARTÍCULO 47. De los requisitos para rampas.

Las rampas en circulaciones interiores de edificaciones cumplirán entre otros, los siguientes requisitos:

- Su pendiente no será mayor del 9%
- Su ancho no será menor de 1.50 metros.
- Altura libre entre piso y techo o cielorraso de 2.20 metros
- La longitud máxima por tramo de rampa será de 9.00 metros.

El descanso entre tramos de rampas tendrá como mínimo, las siguientes dimensiones:

- 1) Si no hay cambio de dirección o hay cambio a 90°, descanso de 1.50 metros de largo y ancho el de la rampa, y,
- 2) Si hay cambio a 180°, descanso de 1.50 metros de largo con un ancho igual a dos veces el ancho de la rampa.

En una misma edificación, el ancho de las rampas se mantendrá constante en todo su desarrollo.

El piso de rampas será de material antideslizante y de textura y color diferentes a los pisos adyacentes. Este tipo de material, se colocará en los descansos y antes del inicio y después de terminar la rampa, en longitud no menor de 0.30 metros.

Se colocarán barandas con altura entre 0.75 metros y 0.85 metros en los lados de rampas cuando den a espacios libres. Se aceptarán otras configuraciones arquitectónicas siempre y cuando la separación entre sus elementos no sea mayor de 0.12 metros

Se colocarán pasamanos a ambos lados a altura de 0.90 metros. Cuando la edificación esté destinada fundamentalmente a población infantil se prologarán antes del inicio y al final de la rampa, en longitud de 0.30 metros paralelas al piso.

PARAGRAFO: Toda circulación con pendiente mayor del 5% será considerada rampa y deberá cumplir con los requisitos del presente Artículo.

ARTÍCULO 48. De los requisitos para escaleras. Las escaleras en circulaciones interiores de edificaciones cumplirán entre otros, los siguientes requisitos:

- Ancho libre menor de 1.20 metros.
- Altura libre entre piso y techo o cielorraso, de 2.20 metros.
- Altura de contrahuella, entre 0.14 metros y 0.18 metros
- Profundidad de huella, entre 0.28 metros y 0.35 metros.

El descanso entre tramos de escaleras tendrá como mínimo las siguientes dimensiones:

- Si no hay cambio de dirección o hay cambio a 90°, descanso de 1.20 metros de largo y ancho el de la escalera y,
- Si hay cambio a 180° descanso de 1.20 metros de largo con una ancho igual a dos veces el ancho de la escalera.

-El material de piso en huellas y descanso será antideslizante.

-En una misma edificación se mantendrán constantes las dimensiones de contra huella y ancho de escaleras

-Cuando la escalera intercepte o conduzca hacia un espacio de circulación, la primera contrahuella de descanso estará localizada a no menos de 0.80 metros desde el espacio de circulación.

-Se colocarán pasamanos a ambos lados, a altura de 0.90 metros y cuando la edificación esté destinada fundamentalmente a la población infantil, se preverán pasamanos adicionales a altura entre 0.45 y 0.60 metros. Los pasamanos se prolongarán antes del inicio y al final de la escalera en longitud de por lo menos 0.30 metros y paralelos al piso.

-Se colocarán barandas con altura entre 0.75 metros y 0.85 metros en los lados de escaleras cuando den a espacios libres. Se aceptarán otras configuraciones arquitectónicas siempre y cuando la separación entre sus elementos no sea mayor de 0.12 metros"

ARTÍCULO 52. Señales de emergencia y alarma. La localización de señales de emergencia y alarma cumplirá, entre, otros, los siguientes requisitos:

- Que estén diseñadas y localizadas de manera que sean visibles, audibles, entendibles fácilmente.

- Las alarmas de emergencia audible, deberán producir un nivel de sonido que exceda al nivel normal prevalente en al menos 15 decibeles (15db). El sonido de alarmas sonoras no deberá exceder los 120 decibeles (120db).



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 4 de 27

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

- Las puertas de emergencia estarán debidamente señalizadas y no deberán tener dispositivo de cierre permanente.
- Las alarmas luminosas deberán ser intermitentes en letras de color que contraste con el fondo.

DECRETO 1575 DE 2007

ARTÍCULO 9º. RESPONSABILIDAD DE LAS PERSONAS PRESTADORAS. Las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano, en relación con el control sobre la calidad del agua para consumo humano, sin perjuicio de las obligaciones consagradas en la Ley 142 de 1994 y las disposiciones que la reglamentan, sustituyan o modifiquen, deberán cumplir las siguientes acciones:

1. Realizar el control de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, como también de las características adicionales definidas en el mapa de riesgo o lo exigido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción, según se establezca en la reglamentación del presente decreto, para garantizar la calidad del agua para consumo humano en cualquiera de los puntos que conforman el sistema de suministro y en toda época del año.

5. Cuando la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano preste el servicio a través de medios alternos como son carrotanques, pilas públicas y otros, se debe realizar el control de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua; como también de las características adicionales definidas en el mapa de riesgo o lo exigido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción, según se establezca en la reglamentación del presente decreto.

PARÁGRAFO 1. Las acciones previstas en el presente artículo serán exigibles para las personas prestadoras del suministro de agua para consumo humano, en zonas urbanas o rurales, hasta en los sitios en donde se hayan instalado dispositivos para regular o medir el agua consumida por los usuarios. No existiendo en zonas urbanas o rurales los dispositivos para regular o medir el agua consumida por los usuarios, serán exigibles hasta el punto en donde la tubería ingrese a la propiedad privada o hasta el registro o llave de paso que haya colocado la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano, como punto final de la red de distribución, respectivamente.

ARTÍCULO 10º. 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.

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

RESOLUCIÓN 2115 DE 2007

ARTÍCULO 9º. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE OTRAS SUSTANCIAS UTILIZADAS EN LA POTABILIZACIÓN.

Además de lo señalado en los artículos 5º, 6º, 7º y 8º de la presente Resolución, dentro las características químicas del agua para consumo humano se deberán tener en cuenta los siguientes valores aceptables para

otras sustancias químicas utilizadas en el tratamiento del agua, así:

1. El valor máximo aceptable del residual de aluminio derivado de su uso como coagulante en el tratamiento de agua para consumo humano en su forma (Al3+) será de 0,2 mg/L. Si se utiliza otro coagulante basado en sales de hierro, el valor máximo aceptable para el residual será 0,3 mg/L.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 5 de 27

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

En el caso de utilizar otras sustancias químicas en el tratamiento del agua para consumo humano, el valor aceptable para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán las reconocidas por las Guías de la Calidad de Agua vigentes de la Organización Mundial de la Salud y adoptadas por el Ministerio de la Protección Social.

2. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro. Cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro o cualquiera de las formulaciones o sustancias que utilicen compuestos distintos para desinfectar el agua para consumo humano, los valores aceptables para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán los reconocidos por la Organización Mundial de la Salud y adoptados por el Ministerio de la Protección Social, quien tendrá en cuenta el respectivo concepto toxicológico del producto para expedir el concepto técnico.

3. Las plantas de tratamiento deben garantizar mediante sistemas, estructuras o procedimientos de control, el tiempo de contacto del cloro como desinfectante, antes de enviar el agua a las redes y de poner el alcalinizante, el cual debe ser establecido de acuerdo con las tablas del artículo 115 de la Resolución 1096 de 2000 del entonces Ministerio de Desarrollo Económico, o la norma que la sustituya, modifique o adicione.

4. La cal, el sulfato de aluminio, el cloro y el hipoclorito utilizados en el tratamiento o potabilización del agua para el consumo humano, deben cumplir con la calidad determinada por la Resolución Nº. 2314 de 1986 del Ministerio de Salud hoy de la Protección Social o la norma que la sustituya, modifique o adicione y con lo previsto en el capítulo C.4

Coagulación Mezcla rápida de que trata el Título C del Reglamento de Agua y Saneamiento del año 2000, expedido por el entonces Ministerio de Desarrollo Económico o el que lo sustituya, modifique o adicione. Para otros productos, materiales (polímeros) o insumos que vayan a ser utilizados en la potabilización del agua para consumo humano, el Ministerio de la Protección Social emitirá el respectivo concepto técnico, el cual incluye el concepto toxicológico.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

ARTÍCULO 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

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.

INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.3. 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.

ARTICULO 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:

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

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 remoción 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-insectode 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.

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, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

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 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.

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.

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.

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 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

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

ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

ARTÍCULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos:

Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

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

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser re congeladas. 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.

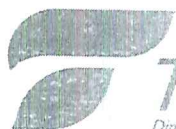
ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

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

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60oC (140oF).



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00785

RESOLUCIÓN No.

DE 13 OCT 2023

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

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.

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 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 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendiendo alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

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

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.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 10 de 27

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

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.

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 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:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido 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.

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 11 de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas.

Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

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

Teniendo en cuenta presunto incumplimiento en las condiciones locativas, de seguridad, sanitarias y de dormitorios, de saneamiento, de prevención de desastres y de preparación de alimentos.

III. II PRUEBAS

Durante el transcurso del Proceso Administrativo Sancionatorio, a través de la Resolución No 0199 del 09 de noviembre de 2022 "POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA SOLICITUD DE DECRETO Y PRACTICA DE PRUEBAS, Y SE DA TRASLADO PARA ALEGATOS DE CONCLUSIÓN DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO N° HG-001-2021" las siguientes pruebas:

"(...)"



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 11 de 27

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

PRIMERO: Decretar y tener como pruebas:

Pruebas Dirección Territorial de Salud de Caldas:

- 1. Acta N°. 01 de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario a Establecimientos de Hogares Geriátricos o de Larga Estancia suscrita el 11 de marzo de 2021.
- 2. Acta N°. 01 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos suscrita el 11 de marzo de 2021.
- 3. Formato de Decomiso y Registro de Cadena de Custodia N°. 01 del 11 de marzo de 2021.
- 4. Formato Anexo de Desnaturalización N°. 01 suscrita el 11 de marzo de 2021.
- 5. Acta N°. 01 de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad suscrita el 11 de marzo de 2021.

IV. CONTRADICCIÓN DE LAS PRUEBAS

El **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, dentro de los términos establecidos no presentó escrito de descargos argumentando su oposición.

IV.1 VALORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Analizada el acervo probatorio obrante en el expediente, se advierte que en el establecimiento comercial **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, ubicado para la fecha de la visita en la Vía Chinchiná Santágueda Km 7 de la ciudad de Palestina – Caldas, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, para la fecha de la Visita se encontró con presunto incumplimiento en las condiciones locativas, sanitarias y de seguridad, las Condiciones sanitarias y de dormitorios y las condiciones de saneamiento, Prevención de emergencias y desastres – Gestión del Riesgo de los hogares de larga estancia. En la en edificación e instalaciones, en equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, en requisitos higiénicos y en saneamiento para la preparación de alimentos, situación que pone en riesgo la salud y bienestar de la población residente que es atendida y que se encuentra bajo su cuidado y protección, de acuerdo a las observaciones descritas en las **ACTAS DE VISITA** suscritas el 11 de marzo de 2021, realizada por el grupo técnico de la Subdirección de Salud Pública de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

Una vez verificados los hallazgos en el establecimiento **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, se remitieron todas las actuaciones a la Subdirección Jurídica de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, la cual efectivamente dio apertura al procedimiento administrativo en su contra, quien hizo uso de su defensa en los descargos oportunamente presentados.

Con base en lo anteriormente expuesto, este ente territorial analizará el alcance normativo frente a las actuaciones de los establecimientos de larga estancia y así determinar la relación con lo advertido por el grupo Técnico de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.

LEY 9 DE 1979



Certificate No.
LAT - 0915

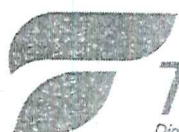
Sede principal
Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 12 de 27



“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

ARTICULO 91. Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

ARTICULO 112. Todas las maquinarias, equipos y herramientas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos y operados de manera que se eviten las posibles causas de accidente y enfermedad.

ARTICULO 121. El almacenamiento de materiales y objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores de la comunidad.

ARTICULO 160. Las edificaciones deberán localizarse en terrenos que permitan el drenaje de las aguas lluvias, en forma natural o mediante sistemas de desagües.

ARTICULO 165. Las edificaciones deberán construirse en lugares que cuenten con servicios públicos domiciliarios y complementarios adecuados para suministro de agua. En caso de que el servicio sea insuficiente, podrán utilizarse otros servicios que se ajusten a lo ordenado por esta Ley y sus reglamentaciones

ARTICULO 168. Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

ARTICULO 177. Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

ARTICULO 193. El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

ARTICULO 194. Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

ARTICULO 195. El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente. Iluminación y ventilación.

ARTICULO 196. La iluminación y ventilación de los espacios de las edificaciones serán adecuadas a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

ARTICULO 197. Todos los servicios sanitarios tendrán sistemas de ventilación adecuados.

ARTICULO 201. El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará el control de roedores y otras plagas.

ARTICULO 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

ARTICULO 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.

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

ARTICULO 593. Las autoridades sanitarias competentes podrán:



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 13 de 27

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

- a) Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinsectación o desratización cuando lo estimen conveniente o necesario;
- b) Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los individuos y la comunidad;
- c) Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad, y
- d) Ordenar la desocupación o desalojo de establecimientos o viviendas cuando amenacen la salud de las personas.

DECRETO 561 DE 1984

ARTÍCULO 89. Del descargue y transporte de los productos de la pesca. Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área de proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes.

RESOLUCIÓN No 14861 DEL 4 DE OCTUBRE DE 1985

ARTÍCULO 47. De los requisitos para rampas.

Las rampas en circulaciones interiores de edificaciones cumplirán entre otros, los siguientes requisitos:

- Su pendiente no será mayor del 9%
- Su ancho no será menor de 1.50 metros.
- Altura libre entre piso y techo o cielorraso de 2.20 metros
- La longitud máxima por tramo de rampa será de 9.00 metros.

El descanso entre tramos de rampas tendrá como mínimo, las siguientes dimensiones:

- 1) Si no hay cambio de dirección o hay cambio a 90°, descanso de 1.50 metros de largo y ancho el de la rampa, y,
- 2) Si hay cambio a 180°, descanso de 1.50 metros de largo con un ancho igual a dos veces el ancho de la rampa.

En una misma edificación, el ancho de las rampas se mantendrá constante en todo su desarrollo.

El piso de rampas será de material antideslizante y de textura y color diferentes a los pisos adyacentes.

Este tipo de material, se colocará en los descansos y antes del inicio y después de terminar la rampa, en longitud no menor de 0.30 metros.

Se colocarán barandas con altura entre 0.75 metros y 0.85 metros en los lados de rampas cuando den a espacios libres. Se aceptarán otras configuraciones arquitectónicas siempre y cuando la separación entre sus elementos no sea mayor de 0.12 metros

Se colocarán pasamanos a ambos lados a altura de 0.90 metros. Cuando la edificación esté destinada fundamentalmente a población infantil se prologarán antes del inicio y al final de la rampa, en longitud de 0.30 metros paralelas al piso.

PARAGRAFO: Toda circulación con pendiente mayor del 5% será considerada rampa y deberá cumplir con los requisitos del presente Artículo.

ARTÍCULO 48. De los requisitos para escaleras. Las escaleras en circulaciones interiores de edificaciones cumplirán entre otros, los siguientes requisitos:

- Ancho libre menor de 1.20 metros.
- Altura libre entre piso y techo o cielorraso, de 2.20 metros.
- Altura de contrahuella, entre 0.14 metros y 0.18 metros
- Profundidad de huella, entre 0.28 metros y 0.35 metros.

El descanso entre tramos de escaleras tendrá como mínimo las siguientes dimensiones:

- Si no hay cambio de dirección o hay cambio a 90°, descanso de 1.20 metros de largo y ancho el de la escalera y,
- Si hay cambio a 180° descanso de 1.20 metros de largo con un ancho igual a dos veces el ancho de la escalera.

-El material de piso en huellas y descanso será antideslizante.

-En una misma edificación se mantendrán constantes las dimensiones de contra huella y ancho de escaleras

-Cuando la escalera intercepte o conduzca hacia un espacio de circulación, la primera contrahuella de descanso estará localizada a no menos de 0.80 metros desde el espacio de circulación.

-Se colocarán pasamanos a ambos lados, a altura de 0.90 metros y cuando la edificación esté destinada fundamentalmente a la población infantil, se preverán pasamanos adicionales a altura entre

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

0.45 y 0.60 metros. Los pasamanos se prolongarán antes del inicio y al final de la escalera en longitud de por lo menos 0.30 metros y paralelos al piso.

-Se colocarán barandas con altura entre 0.75 metros y 0.85 metros en los lados de escaleras cuando den a espacios libres. Se aceptarán otras configuraciones arquitectónicas siempre y cuando la separación entre sus elementos no sea mayor de 0.12 metros"

ARTÍCULO 52. Señales de emergencia y alarma. La localización de señales de emergencia y alarma cumplirá, entre, otros, los siguientes requisitos:

- Que estén diseñadas y localizadas de manera que sean visibles, audibles, entendibles fácilmente.

- Las alarmas de emergencia audible, deberán producir un nivel de sonido que exceda al nivel normal prevalente en al menos 15 decibeles (15db). El sonido de alarmas sonoras no deberá exceder los 120 decibeles (120db).

- Las puertas de emergencia estarán debidamente señalizadas y no deberán tener dispositivo de cierre permanente.

- Las alarmas luminosas deberán ser intermitentes en letras de color que contraste con el fondo.

DECRETO 1575 DE 2007

ARTÍCULO 9º. RESPONSABILIDAD DE LAS PERSONAS PRESTADORAS. Las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano, en relación con el control sobre la calidad del agua para consumo humano, sin perjuicio de las obligaciones consagradas en la Ley 142 de 1994 y las disposiciones que la reglamentan, sustituyan o modifiquen, deberán cumplir las siguientes acciones:

1. Realizar el control de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, como también de las características adicionales definidas en el mapa de riesgo o lo exigido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción, según se establezca en la reglamentación del presente decreto, para garantizar la calidad del agua para consumo humano en cualquiera de los puntos que conforman el sistema de suministro y en toda época del año.

5. Cuando la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano preste el servicio a través de medios alternos como son carotankes, pilas públicas y otros, se debe realizar el control de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua; como también de las características adicionales definidas en el mapa de riesgo o lo exigido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción, según se establezca en la reglamentación del presente decreto.

PARÁGRAFO 1. Las acciones previstas en el presente artículo serán exigibles para las personas prestadoras del suministro de agua para consumo humano, en zonas urbanas o rurales, hasta en los sitios en donde se hayan instalado dispositivos para regular o medir el agua consumida por los usuarios. No existiendo en zonas urbanas o rurales los dispositivos para regular o medir el agua consumida por los usuarios, serán exigibles hasta el punto en donde la tubería ingrese a la propiedad privada o hasta el registro o llave de paso que haya colocado la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano, como punto final de la red de distribución, respectivamente.

ARTÍCULO 10º. 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.

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



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 15 de 27

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

RESOLUCIÓN 2115 DE 2007

ARTÍCULO 9º. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE OTRAS SUSTANCIAS UTILIZADAS EN LA POTABILIZACIÓN.

Además de lo señalado en los artículos 5º, 6º, 7º y 8º de la presente Resolución, dentro las características químicas del agua para consumo humano se deberán tener en cuenta los siguientes valores aceptables para

otras sustancias químicas utilizadas en el tratamiento del agua, así:

1. El valor máximo aceptable del residual de aluminio derivado de su uso como coagulante en el tratamiento de agua para consumo humano en su forma (Al³⁺) será de 0,2 mg/L. Si se utiliza otro coagulante basado en sales de hierro, el valor máximo aceptable para el residual será 0,3 mg/L.

En el caso de utilizar otras sustancias químicas en el tratamiento del agua para consumo humano, el valor aceptable para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán las reconocidas por las Guías de la Calidad de Agua vigentes de la Organización Mundial de la Salud y adoptadas por el Ministerio de la Protección Social.

2. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro. Cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro o cualquiera de las formulaciones o sustancias que utilicen compuestos distintos para desinfectar el agua para consumo humano, los valores aceptables para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán los reconocidos por la Organización Mundial de la Salud y adoptados por el Ministerio de la Protección Social, quien tendrá en cuenta el respectivo concepto toxicológico del producto para expedir el concepto técnico.

3. Las plantas de tratamiento deben garantizar mediante sistemas, estructuras o procedimientos de control, el tiempo de contacto del cloro como desinfectante, antes de enviar el agua a las redes y de poner el alcalinizante, el cual debe ser establecido de acuerdo con las tablas del artículo 115 de la Resolución 1096 de 2000 del entonces Ministerio de Desarrollo Económico, o la norma que la sustituya, modifique o adicione.

4. La cal, el sulfato de aluminio, el cloro y el hipoclorito utilizados en el tratamiento o potabilización del agua para el consumo humano, deben cumplir con la calidad determinada por la Resolución Nº. 2314 de 1986 del Ministerio de Salud hoy de la Protección Social o la norma que la sustituya, modifique o adicione y con lo previsto en el capítulo C.4

Coagulación Mezcla rápida de que trata el Título C del Reglamento de Agua y Saneamiento del año 2000, expedido por el entonces Ministerio de Desarrollo Económico o el que lo sustituya, modifique o adicione. Para otros productos, materiales (polímeros) o insumos que vayan a ser utilizados en la potabilización del agua para consumo humano, el Ministerio de la Protección Social emitirá el respectivo concepto técnico, el cual incluye el concepto toxicológico.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

ARTÍCULO 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las

condiciones generales que se establecen a continuación:

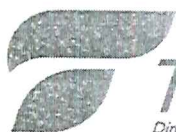
3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:



“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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.

INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.3. 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.

ARTICULO 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:

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

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 remoción 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-insectode 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.

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



Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 17 de 27

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

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, claraboyas, 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 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.

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.

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.

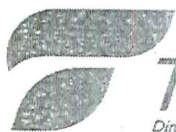
ARTÍCULO 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

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 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.



"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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

ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

ARTÍCULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos:

Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

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

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

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

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

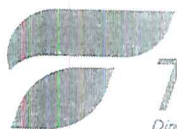
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 19 de 27



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00785

RESOLUCIÓN No.

DE 13 OCT 2023

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

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

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60oC (140oF).

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.

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 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 26. PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

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 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

Manizales, Caldas

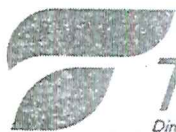
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 20 de 27



"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

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.

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.

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.

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 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:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido 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.

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 11 de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas.

Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

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

Es clara la normatividad vigente citada sobre los procesos que debe adelantar los establecimientos de larga estancia para garantizar la calidad de la atención, la protección y de las personas que permanecen allí, situación que determina una serie de criterios y derroteros estrictos para que en concordancia con el principio de planeación puedan anticiparse y minimizar los riesgos asociados con los procesos de atención, administración y alimentación.



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

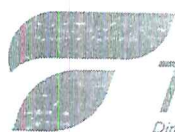
E-mail: información@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 21 de 27



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00785

RESOLUCIÓN No.

DE **13 OCT 2023**

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

Es decir, la norma ha planteado de forma clara y precisa, las acciones que los prestadores de atención a la población que se encuentra habitando los lugares de larga estancia como el acá investigado, tales como las condiciones locativas, sanitarias y de seguridad de los dormitorios, saneamiento de residuos sólidos y en la preparación de alimentos.

El investigado al no presentarse en los términos otorgados para ejercer la defensa del mismo no pudo desvirtuó los hallazgos como tampoco demostró haber subsanado las falencias para la atención de esta población, lo que indica que la investigada infringió la normatividad de conformidad con los hallazgos de la visita realizada al establecimiento el 11 de marzo de 2021.

Lo anterior obliga a la Dirección Territorial de Salud de Caldas a realizar un fuerte llamado de atención a la investigada para que preste atención a los requerimientos normativos que desde la autoridad sanitaria se han realizado y que constituyen claramente antecedentes de vulneraciones normativas, para que se puedan generar reales y concienzudos cambios, mejoras y correcciones en los procesos de atención e infraestructura de los hogares de larga estancia, que son de alto riesgo sanitario para la población que accede a ellos. Negar sistemáticamente o no los graves errores en que se ha incurrido, no solo permitirá que se ponga en riesgo la vida y bienestar de las personas que habitan este sitio.

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

IV. II DE LA PLENA PRUEBA

En lo referente al acervo probatorio recaudado por éste organismo Departamental, como hemos afirmado el establecimiento no logró desvirtuar los hallazgos encontrados en la Visita de Inspección, Vigilancia y Control llevada a cabo el día 11 de marzo de 2021, lo que sin lugar a dudas nos lleva a establecer que las actas de visita decretadas y practicadas en el proceso, en calidad de prueba documental, se constituye en plena prueba para determinar que el establecimiento denominado **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificado con Nit. 900568743-7, Representado Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, prestaba servicios sin el cumplimiento de los requisitos establecidos y que no se presentó a responder los descargos y tampoco presentó los alegatos será tenido en cuenta a la hora de imponer sanción.

V. DE LOS HECHOS PROBADOS

Los hechos probados son los contenidos en el acápite IV, en el cual se relacionó y evidenció la inobservancia de las Obligaciones respecto a normatividad sanitaria en el tema de Establecimientos de Larga Estancia de la Ley 9 de 1979, del Decreto 561 de 1984, de la Resolución 14861 de 1985, del Decreto 1575 de 2006, de la Resolución 2115 de 2007, del Decreto 2157 de 2017 y de la Resolución No 2674 de 2013.

VI. DE LAS NORMAS PRESUNTAMENTE INFRINGIDAS CON LOS HECHOS

Con la presunta omisión la investigada inobservó las disposiciones sanitarias contenidas en los Artículos 91, 112, 121, 160, 165, 168, 177, 193, 194, 195, 196, 197, 201, 207, 293, 425 y 593 de la Ley 9 de 1979, Artículo 89 del Decreto 561 de 1984, Artículos 47, 48 y 52 de la Resolución 14861 de 1985, Artículos 9 y 10 del Decreto 1575 de 2007, Artículo 9 del Resolución 2115 de 2007;



Certificate No.
LAT - 0915

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 22 de 27

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

Numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, 5.1, 5.2 y 5.3 6.1, 6.3, y 6.4 del Artículo 6, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7 del Artículo 7, Numeral 4 del Artículo 8, Numerales 1, 6, 8 y 9 del Artículo 9, Numerales 2 y 3 del Artículo 10, Numeral 1, 2, 3, 4 del Artículo 11, Artículo 12, Artículo 13, Numerales 1, 3, 4, 5, 6 y 7 del Artículo 16, Numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 7, 11 del Artículo 18, Numeral 5 del Artículo 20, Numerales 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8 y 9 del Artículo 33 Numerales 3 y 4 del Artículo 26, Numerales 8, 9 y 11 del Artículo 32, Artículo 34, Numerales 1, 2, 3 y 4 del Artículo 35, Artículo 36 de la Resolución No 2674 de 2013.

VII. DE LA FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN

El principal factor de riesgo de los lugares de larga estancia radica en la atención a la población que se encuentra allí residiendo que deben tener unas condiciones mínimas en sus instalaciones, en la parte sanitaria, el estado de los dormitorios y en la alimentación de los consumidores finales del mismo, que pueden afectar la vida y la salud, por lo que resultan lógicas las exigencias de los residentes en las condiciones de infraestructura, sanitarias y de alimentación, la cual ha ido aumentando haciéndose más amplia y fuerte, demandando de las autoridades normas y actuaciones más estrictas y el absoluto cumplimiento, a lo largo de la cadena de atención, estancia y alimentación.

Lo anterior, justifica aún más, la existencia de normas que permitan garantizar la calidad de la atención y los servicios, con el objetivo de salvaguardar la seguridad de los habitantes de esta clase de lugares de larga estancia.

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

La Constitución Política ordena la existencia de un campo de protección en favor del consumidor, inspirado en el propósito de restablecer su igualdad frente a los productores y distribuidores, dada la asimetría real en la que se desenvuelve la persona que acude al mercado en pos de la satisfacción de sus necesidades humanas. Sin embargo, la Constitución no entra a determinar los supuestos específicos de protección, tema este que se desarrolla a través del ordenamiento jurídico. El programa de protección, principalmente, se determina a partir de la ley, los reglamentos y el contrato.

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

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



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

F005-P05-GAF V04 2018-12-07 Página 23 de 27

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

Última prescripción, complementa y perfecciona el conjunto de salvaguardas de la parte débil de la relación de consumo.

Como ha quedado visto, conforme al mandato constitucional previsto en el artículo 78 de la Carta Política, sobre unos y otros recae una obligación de seguridad a favor de los consumidores, esto es, que el conjunto prestaciones a su cargo no se agota con el deber de poner en circulación cosas con la calidad e idoneidad requeridas, sino que incorpora también, la garantía de que el consumidor no sufrirá en su persona o sus bienes ningún daño por causa de éstas. Ello encuentra eco de ser en el hecho de que se trata de productos (residencia, atención y alimentación) que están destinados al consumo humano y no meramente mercancías, razón por la cual su régimen jurídico debe ser considerado de orden público, pues lo que se pretende es la preservación de la vida y la salud pública y no el mero beneficio económico del elaborador, distribuidor o comercializador, como quiera que el interés público o de la comunidad está por encima del particular.

Una vez evaluadas las pruebas obrantes dentro del presente proceso, específicamente, las actas de visita de inspección, vigilancia y control y de aplicación de medida sanitaria de seguridad contentiva de Clausura Temporal Total, Destrucción y desnaturalización de alimentos, se pudo comprobar entonces que, la conducta desplegada por la investigada fue omisiva y negligente al cumplimiento de la normatividad sanitaria incorporada en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, por cuanto aquella tenía el deber no solo de realizar los controles necesarios para garantizar y asegurar la calidad de la atención y estancia de los residentes sino también en la prestación de este servicio de alimentación y de todo lo que ello deriva, verificando los requisitos sanitarios y de procedencia, teniendo en cuenta que la actividad que ejerce es de gran importancia y riesgo para la salud de los consumidores.

Aquellas exigencias no fueron acatadas por la investigada, toda vez que, según las actas de Inspección, Vigilancia y Control, el HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA al momento de la visita incumplía requisitos sanitarios para las instalaciones y en la preparación de alimentos.

VIII. DE LA GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES

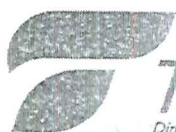
VIII.I. DE LAS SANCIONES

De conformidad con lo establecido en el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, las sanciones podrán consistir en:

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

VIII.II. CRITERIOS DE GRADUACIÓN

Para la imposición de la sanción se tendrá en cuenta una serie de criterios de graduación para determinar bajo ponderaciones de igualdad y proporcional la que se aplicará al **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificada con Nit. 900568743-7, Representada Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, ubicada en el momento de la visita en el municipio de Palestina - Caldas. Es así que el Artículo 50 de la Ley 1437



"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo", establece lo siguiente:

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

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas."

RESPECTO DE LAS CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES Y ATENUANTES TENEMOS:

POR LOS EFECTOS DAÑOSOS DEL HECHO INFRACTOR DE LAS NORMAS SANITARIAS: Respecto a este criterio es claro que la conducta desplegada por el **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificado con Nit. 900568743-7, Representado Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE** o quien haga sus veces, ubicada en el momento de la visita en el municipio de Palestina – Caldas, generó efectos dañosos y múltiples riesgos para los residentes y para sus propios empleados, al erigir actividades que no le son dables realizar dentro del contexto de la infraestructura y la atención a la población residente en los lugares de larga estancia, así como el incumplimiento en los protocolos de preparación de alimentos.

REINCIDENCIA EN LA COMISIÓN DE LA INFRACCIÓN: Mediante la Resolución 744 del 21 de Septiembre de 2023, se impuso, dentro del Proceso Administrativo Sancionatorio bajo el radicado HG-023-2020, sanción contentiva en **MULTA** por incumplimiento en las instalaciones, en las condiciones sanitarias, preparación de alimentos y la dispensación de medicamentos. Advirtiéndole a la acá investigada que en caso de reincidencia se considerará como agravante y la sanción a imponer será mayor y puede llegar al cierre definitivo del establecimiento.

De conformidad con lo anterior, es evidente la reiterada reincidencia de la investigada en la transgresión de la normatividad sanitaria, claramente proscritos dentro del proceso de establecimientos de larga estancia, condiciones sanitarias, de infraestructura, preparación de alimentos para la población residente allí, lo que imprime un mayor cuidado para la población que lo recibe.

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



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

F005-P05-GAF V04 2018-12-07 Página 25 de 27

“POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021”

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

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

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

No obstante, la sanción debe ser proporcional al peligro generado al interés jurídico tutelado, esto es la Salud Pública, que en este caso significaba el incumplimiento en las condiciones sanitarias, de infraestructura, de tratamiento de residuos, de alimentación y dispensación de medicamentos a los residentes de este lugar.

VIII.III. DE LA SANCIÓN

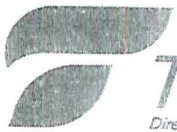
Así las cosas, la Dirección Territorial de Salud de Caldas, por lo anteriormente esbozado advierte que se sancionará al **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificado con Nit. 900568743-7, Representado Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE**, o quien haga sus veces, ubicada en el momento de la visita en el municipio de Palestina – Caldas, con MULTA.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: SANCIONAR al **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, identificado con Nit. 900568743-7, Representado Legalmente por el señor **DANILO RICARDO ANDRADE** o quien haga sus veces, con **MULTA** equivalente a **DOCIENTOS (200) UVT** (Unidad de Valor Tributario), es decir la suma de **OCHO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE (\$8.482.400)**, de acuerdo con las consideraciones expuestas en la parte motiva del presente acto administrativo.

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

PARÁGRAFO PRIMERO: de no presentarse recurso frente al presente acto administrativo se contará con cinco (5) días hábiles siguientes vencidos los términos del artículo 74 de la Ley 1437



Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Nº 00785

RESOLUCIÓN No.

DE

13 OCT 2023

"POR MEDIO DE LA CUAL SE RESUELVE LA INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA SANCIONATORIA ADELANTADA EN CONTRA DEL HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA, DENTRO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO RADICADO HG-001-2021"

del 2011 para que realice el pago, valor que deberá ser cancelado en favor de la Dirección Territorial de Salud de Caldas Nit. 800.114.312-5, en la en la cuenta corriente Nro. 07014959450 de Bancolombia con la indicación de pago por concepto de multa (señalando el acto administrativo correspondiente).

PARÁGRAFO SEGUNDO: El soporte de pago deberá ser enviado al correo electrónico juridica.sp@saluddecaldas.gov.co, especificando nombre del prestador, cédula o NIT y Número de radicado del proceso sancionatorio. El no pago en los términos y cuantías señaladas, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTÍCULO TERCERO: NOTIFICAR El presente acto administrativo al **HOGAR PSIQUIÁTRICO REFUGIO MI CASITA**, a través de su Representante Legal o quien haga sus veces, de conformidad en el artículo 66 y ss de la Ley 1437 del 2011.

ARTÍCULO CUARTO: El presente acto administrativo queda debidamente ejecutoriado una vez se cumplan las condiciones establecidas en el numeral 3 del artículo 87 de la Ley 1437 del 2011.

Dado en Manizales a los

13 OCT 2023

JORGE RUBIO JIMENEZ
Director General
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Original: Archivo Subdirección

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



Certificate No.
LAT - 0915

Sede principal

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

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

F005-P05-GAF

V04

2018-12-07

Página 27 de 27

