

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA-033-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/

## RESOLUCIÓN N° 033 DEL 28 DE MAYO DE 2025

**"MEDIANTE EL CUAL SE AVOCA CONOCIMIENTO Y SE ORDENA LA APERTURA  
DE PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO EN EL MARCO DEL DECRETO  
0116 DE 2023"**

### I. ASUNTO

Procede el Despacho de la Subsecretaría de Ambiente de Bucaramanga, a cargo de ROSENBERG SANABRIA VESGA, nombrado mediante Resolución #019 del 09/01/2025 debidamente posesionado mediante diligencia de posesión #0014 del 13/01/2025, actos administrativos expedidos por la Secretaría Administrativa del Municipio de Bucaramanga; a proferir resolución dentro del proceso de la referencia, como en derecho corresponde, acorde con las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por artículo 564 de la ley 9 de 1979, ley 10 de 1990 artículo 12 literales "q" y "r", la ley 715 de 2001 en su artículo 44, del Decreto 0066 de 2018 que contempla el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales de la Subsecretaría de Despacho, la Ley 1437 de 2011 y demás normas concordantes.

### II. CUESTION PREVIA

El despacho se permite precisar que el proceso versa en contra de la persona jurídica identificada como **EXPENDIO DE CARNES LA CERDEÑA** como se denominará para todos los efectos del presente trámite.

### III. IDENTIFICACIÓN DEL PRESUNTO INFRACTOR

Establecimiento de comercio: **EXPENDIO DE CARNES LA CERDEÑA**

Representado legalmente por **CARLOS DAVID DIAZ BERMUDEZ**

Identificado (a) con cédula de ciudadanía: 91.532.798

Ubicado: CALLE 45 # 6occ – 07 LC1 – Barrio Campo Hermoso, del Municipio de Bucaramanga;

NIT. 91.532.798

Teléfono: 318-339-62-90,

email: [alimentoscarlos@hotmail.com](mailto:alimentoscarlos@hotmail.com)

### IV. FUNDAMENTOS DE HECHO

Que el fundamento factico de las presente diligencias, se cimenta en que, durante la visita en el expediente reposa acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos **0326 el 24 de octubre del 2023**, la cual se suscribe en virtud de las funciones de inspección vigilancia y control previstas para esta secretaría, en dicho documento se realizan los siguientes hallazgos:

- Los pisos, muros y techos se encuentran en mal estado de pintura.
- Portón de ingreso al establecimiento en mal estado de pintura.
- Se evidencia presencia de líquidos en exterior del establecimiento, generando la problemática de olores ofensivos.
- Protección de cableado eléctrico en mal estado.
- El establecimiento no cumple con el artículo 6 (no presenta INSCRIPCION, AUTORIZACION SANITARIA, Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS) y artículos 36 y 37, numeral 6, del decreto 1500 del 2007

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Conforme a los parámetros aritméticos establecidos en la normatividad y de acuerdo con Las observaciones presentadas se emite **CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE** para el establecimiento.

Se procede a la aplicación de **Medida de Seguridad N°. 03806-A** consistente en **CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DE TRABAJOS Y EQUIPOS.**

Reposa Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad N°. 03806-A.

Se procedió a la suscripción del Informe Técnico de Condiciones Sanitarias.

#### V. MATERIAL PROBATORIO EN EL EXPEDIENTE

Como pruebas en el expediente reposa lo siguiente:

- Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control No.0327
- Acta de inspección para Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad N°. 03806-A.
- Informe Técnico de Condiciones Sanitarias.

#### VI. FUNDAMENTOS DE DERECHO COMPETENCIA

Que la presente actuación administrativa de carácter sancionatorio se adelanta con ocasión a lo establecido en la **LEY 9 DE 1979**, Por la cual se dictan medidas sanitarias, cuyo objetivo principal es garantizar la protección de la salud de la población mediante la regulación de diversos aspectos relacionados con el control de enfermedades, la prevención de riesgos sanitarios y la promoción de un ambiente saludable.

Ahora, actuando en estricto apego de lo establecido en el artículo 564 de la ley 9 de 1979, la cual regula la vigilancia y el control y establece que a través de las autoridades de salud se materializará el deber del estado de regular la vida económica y orientar las condiciones de salud dictar las disposiciones necesarias para asegurar la adecuada situación de higiene, y seguridad en todas las actividades humanas, así como vigilar su cumplimiento, enunciado normativo mediante el cual, se otorga a la secretarías de salud municipales, la competencia de desempeñar las funciones de inspección, vigilancia y control, en todos los establecimientos de vivienda transitoria, educativos, espectáculos públicos, diversión pública, industriales, comerciales, carcelarios, hospitalarios y similares, así como los dedicado a la prestación de servicios de salud, conforme a la ley 10 de 1990.

Los decretos que reglamentan la ley 9 de 1979, establecen expresamente la plena competencia de los entes territoriales en salud, para el desarrollo de funciones sanitarias, de inspección, vigilancia y control, tal es el caso del decreto 677 de 1995, en su artículo tercero, el cual establece, la inspección, vigilancia y control sanitario de los medicamentos cosméticos, preparaciones farmacéuticas a base de recursos naturales, productos de aseo, higiene, limpieza y otros productos de uso doméstico, le corresponden a las entidades territoriales a través de las direcciones distritales o municipales de salud.

A su turno, el Decreto 780 de 2016, en el artículo 2.8. 8.1 4.2, establece que se entenderá como autoridad sanitaria, a las direcciones territoriales de salud, y a todas aquellas entidades que de acuerdo a la ley ejerzan funciones de vigilancia y control sanitario, las cuales, deberán adoptar las medidas sanitarias que garanticen la protección de la salud pública y adelantar los procedimientos para aplicar las sanciones a que hubiera lugar.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

El artículo 44 de la ley 715 del 2001, establece que, corresponde a los municipios, dirigir y coordinar el sector de la salud y el sistema de seguridad social en salud en el ámbito de su jurisdicción, para lo cual, en relación con la salud pública, cumplirán con las funciones de ejercer inspección, vigilancia y control de factores de riesgo que afecten la salud humana, presentes en el ambiente, en coordinación con las autoridades ambientales, vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para el consumo humano, con prioridad en el alto riesgo epidemiológico, así como la materia prima para el consumo animal, que represente riesgo para la salud humana.

De conformidad con la ley 715 de 2001, corresponde a la secretaría de salud y ambiente en ejercicio de sus competencias realizar las visitas de inspección vigilancia y control cuando exista una presunta inconsistencia con la normatividad sanitaria vigente quien a su vez tiene la potestad de aplicar las medidas de aseguramiento e imposición de sanciones las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección vigilancia y control sanitario esta son las establecidas en la ley 9 de 1979, el decreto 3518 de 2006 y las normas que modifiquen adicionen o sustituyan los procedimientos administrativos sancionatorios que se surtirán conforme a lo establecido en el título III de la ley 1437 de 2011, código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo.

Desde la secretaría de salud y ambiente como autoridad sanitaria del municipio se debe realizar la actividad de inspección vigilancia y control aplicando los correctivos y las sanciones pertinentes sobre las situaciones irregularidades identificadas en los objetos de control con miras de prevenir mitigar controlar o eliminar características de algo que origine riesgos o afecte o pueda afectar la salud de la población.

Del mismo modo la secretaría de salud y ambiente está facultada para vigilar las condiciones ambientales que afecten la salud y el bienestar de la población generadas por el ruido la tenencia de animales domésticos las basuras y los olores entre otros ejercer vigilancia y control sanitario de su jurisdicción sobre factores de riesgo para la salud en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población tales como establecimientos educativos hospitales cárceles cuarteles albergues guarderías ancianatos puertos terminales piscinas estadios coliseos gimnasios bares tabernas supermercados y similares plazas de mercado de abasto público y planta de sacrificio de animales entre otros y cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de carácter sanitario prevista en la ley 9 de 1979 y su reglamentación o las que las modifiquen adicionen o sustituyan.

Jurisprudencialmente en reiteradas ocasiones se ha pronunciado la corte constitucional sobre la facultad discrecional para adelantar actuaciones administrativas sancionatorias e imponer multas sin especificar los parámetros para su imposición.

Otro panorama es el cumplimiento por parte del estado de su facultad reglada entendida Esta última como el cumplimiento de las condiciones impuestas por la norma jurídica administrativa vigente sin dejar lugar a ningún tipo de objetividad por lo tanto el ejercicio de la función administrativa incluye funciones de policía que garantizan el cumplimiento de las disposiciones normativas mediante decisiones tomadas en actos administrativos de carácter particular.

La función administrativa sancionatoria de las secretarías de salud se adelanta de oficio o a petición de parte teniendo como origen las visitas de inspección vigilancia y control que se realizan en los establecimientos abiertos al público o debido a quejas interpuestas por los ciudadanos en las visitas se debe constatar el cumplimiento de los requisitos de funcionamiento so pena de dar inicio a la investigación administrativa que puede derivar en una sanción.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Para lograr el cumplimiento de las funciones de inspección vigilancia y control la secretaría de salud deberán adelantar los procesos administrativos sancionatorios bajo los postulados establecidos en la ley 1437 de 2011, ahora bien el municipio de Bucaramanga, mediante el Decreto 066 de 2018, estableció el manual específico de funciones y competencias laborales, en donde entre las funciones conferidas a la secretaría de salud, en su especialidad de salud pública, se encuentra ejercer inspección vigilancia y control en salud, de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos; Por otra parte, se establece entre las funciones de la subsecretaría de ambiente, ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción sobre factores de riesgo para la salud humana en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población con el fin de salvaguardar la vida de los bumangueses.

Esta actuación, se adelanta con ocasión a lo establecido en el **Decreto Municipal 0116 del 2023**, por medio del cual se asignan competencias internas para el desarrollo del procedimiento administrativo sancionatorio, derivado del incumplimiento a las normas sanitarias en el Municipio de Bucaramanga y se dictan otras disposiciones.

Que dicha norma en su artículo 2º estableció la competencia en el Despacho de la Secretaría de Salud y Ambiente, para dar trámite en primera instancia a la referida actuación administrativa, lo anterior en los siguientes términos:

**"ARTÍCULO 2. COMPETENCIA.** La competencia para adelantar el procedimiento administrativo sancionatorio en contra de las personas naturales y/o jurídicas de los establecimientos de interés sanitarios ubicados en el Municipio de Bucaramanga derivados del incumplimiento de normas sanitarias vigentes radica en cabeza de la Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga, facultad a prevención que establece la Ley 9 de 1979, establecidos dentro del proceso administrativo sancionatorio y con las facultades para imponer las medidas sanitarias y pecuniarias que haya lugar por el incumplimiento normativo.

*En primera instancia será competente el(la) Subsecretario de Ambiente de Bucaramanga y en segunda instancia el secretario de Salud y Ambiente de Bucaramanga"*

Que a su turno el artículo 4º del precitado **Decreto 116 de 2023**, relacionado con la actuación administrativa, señala la capacidad de imposición de medidas de seguridad preventivas y sancionatorias, las cuales podrán iniciarse:

- A. De oficio, esto es, por conocimiento directo de la Secretaría de Salud;
- B. Denuncia o Queja debidamente fundamentada interpuesta por cualquier persona o autoridad, y, como consecuencia de visita de inspección vigilancia y control.

Que, para el caso en particular, la Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga efectuó visita de inspección sanitaria el día **el 24 de octubre de 2023**, teniendo claridad sobre los hechos y encontrando mérito para el inicio del procedimiento, de conformidad con lo establecido en el Decreto 0116 de 2023, siendo del caso AVOCAR conocimiento del asunto y realizar la **APERTURA DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA** al tenor de lo establecido en los Artículos 12 y 14 del Decreto 0116 de 2023, respectivamente-

Que, conforme lo dispuesto en el Artículo 14 del Decreto 0116 de 2023, norma que es pertinente transcribir a continuación, se procederá igualmente con la **formulación de pliego de cargos**,

**ARTÍCULO 14. APERTURA DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA.** Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, y luego de avocado el conocimiento, se dará apertura a la investigación administrativa sancionatoria por parte del (la) Subsecretario(a)

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA-033-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/

de Ambiente y se formularán cargos al presunto infractor mediante auto de apertura de investigación administrativa. El auto de apertura de investigación administrativa y formulación de cargos, será suscrito por el Subsecretario de Ambiente y/o quien haga sus veces.

El Auto mediante el cual se da apertura a la investigación administrativa y se formula pliego de cargos que será expedido por el(la) Subsecretario(a) de Ambiente contendrá como mínimo la siguiente información:

- Identificación plena del presunto infractor, persona natural o jurídica, en contra del cual se ordena iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio, indicando: nombre, número de identificación, dirección física y dirección de correo electrónico para notificaciones.
- Fundamentos de hecho que puedan generar la posible sanción y las pruebas en que se fundamenta, efectuando una descripción clara y precisa de los hechos que originan el inicio del proceso.
- Fundamentos de derecho con los que se soporta la acción administrativa sancionatoria, indicando las disposiciones legales presuntamente vulneradas.
- Indicación de las sanciones que serían procedentes de acuerdo con la conducta que se imputa como violada.
- Indicación del derecho que le asiste al investigado de presentar explicaciones, pedir pruebas o allegar las que considere pertinentes y la indicación del plazo que se le otorgue al posible sancionado para rendir las mismas y hacer valer sus derechos.

## VII. FORMULACION DE CARGOS

Conforme a las evidencias que reposan en el expediente, así como los diferentes informes técnicos allegados por parte de los profesionales adscritos a la Secretaría de Salud y Ambiente de Bucaramanga, se procede a formular los siguientes cargos:

**PRIMER CARGO:** Presunta omisión en la CALIDAD DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO en específico porque:

- En el acápite referente a CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES, OLORES OFENSIVOS Y LA PROTECCION DE CABLEADO ELECTRICO, Al momento de la visita de inspección se refiere se evidenció que pisos, paredes y techos se encuentran en mal estado de pintura; el portón de ingreso al establecimiento en mal estado de pintura, se evidencian líquidos en el exterior del establecimiento, generando la problemática de olores ofensivos, desatendiendo lo dispuesto en la Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3, ley 9 de 1979, Resolución 122 de 2012, Decreto 561 de 1984.

Adicionalmente, el portón de ingreso al establecimiento también presenta deterioro en su pintura, lo cual constituye una omisión a las buenas prácticas de manufactura (BPM), específicamente aquellas relacionadas con la conservación de superficies expuestas a contacto frecuente y que forman parte de la infraestructura de acceso. Este hallazgo infringe el numeral 2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013, que exige condiciones estructurales que no constituyan riesgo sanitario para los productos.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71 /	

*En el mismo sentido, se observó que la protección del cableado eléctrico se encuentra en mal estado, generando un potencial riesgo no solo de seguridad eléctrica, sino de contaminación por presencia de polvo, insectos o residuos, situación que transgrede lo dispuesto en el artículo 33, numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013, en cuanto establece que las instalaciones deben ser construidas y mantenidas de modo que eviten el riesgo de contaminación.*

**SEGUNDO CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** para la ejecución de los servicios ofrecidos, por el establecimiento inspeccionado, en específico porque:

- En el acápite relacionado con **SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO** AL momento de la inspección sanitaria se refiere que No presenta INSCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO, desatendiendo lo dispuesto en (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26; y artículos 36 y 37, numeral 6 del Decreto 1500 de 2007).

#### **7.1. CONCEPTO DE VIOLACION DE LOS CARGOS ANTERIORMENTE FORMULADOS**

La Constitución Política de Colombia de 1991, dentro de su articulado, consagra como un bien de especial relevancia, la salubridad pública y la salud de los ciudadanos, encontrándose su protección a cargo del estado, específicamente, de sus autoridades administrativas, quiénes deben enfocar esfuerzos con la finalidad de garantizar **la salvaguarda del bien jurídico de la vida, la prevención del riesgo y la mitigación de los efectos negativos que cause la ocurrencia del riesgo**

En virtud de lo anterior, los entes territoriales, están obligados, de manera periódica, con carácter permanente, preventivo, y correctivo a realizar visitas de oficio y/o a petición de parte para materializar la Inspección Vigilancia y Control, para que, por su conducto, se pueda garantizar que los establecimientos de comercio abiertos al público, indistintamente de su objeto social, den cumplimiento de las metas antes mencionadas.

En este contexto, surge un gran grupo de normas relacionadas con la atención del riesgo sanitario, las cuales, tienden a abordar la problemática sanitaria, dado que, en el desarrollo de las actividades humanas, en especial en la actividad comercial, son muchas las situaciones, en las que se pueden desatender las recomendaciones sanitarias básicas, poniendo en riesgo a la población en general, la cual acude a los establecimientos abiertos al público, no estando obligados a soportar dicho incumplimiento, y, mucho menos, sus consecuencias.

En el caso concreto, puesto bajo consideración de este operador sanitario, se han encontrado importantes falencias, las cuales, han sido resumidas en los cargos, que fueron expuestos anteriormente, y cuyo sustento se analizará detalladamente a continuación:

- **PISOS, PAREDES, TECHOS Y PORTÓN DE ACCESO EN MAL ESTADO DE PINTURA:**

Este tipo de hallazgo al encontrarse en mal estado de las paredes, los techos y el portón de acceso, puede contribuir a la acumulación de humedad en las instalaciones, lo que aumenta el riesgo de crecimiento de moho. La presencia de moho en un establecimiento que maneja productos cárnicos es particularmente peligrosa, ya que no solo afecta la calidad del aire, sino que también puede contaminar los alimentos y poner en riesgo la salud de los consumidores.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/

Lo anterior por la Contaminación Cruzada que se puede presentar, toda vez que, al tener una pintura en mal estado, se puede descascarar, generando desprendimiento de partículas que pueden caer, así como polvo y otros residuos de pintura sobre los alimentos que para el caso son cárnicos o sobre las superficies de contacto de los productos, generando la contaminación de estos ya que permite el alojamiento de bacterias que se transmita a los alimentos generando riesgo a la salud pública al permitir la proliferación de bacterias de asociadas al manejo y tratamiento de los productos cárnicos.

Asimismo, una pintura en mal estado, dificulta la limpieza y desinfección tanto de las superficies y zonas utilizadas para la manipulación de los alimentos como de los pisos a donde caen residuos de las paredes y techos deteriorados, zonas que por el estado no pueden ser limpiadas ni desinfectadas en debida forma, acumulando grasa, sangre y otros residuos que generan desaseo y por ende pueden ser foco de contaminación en bacterias que se generan en el tratado de este tipo de productos (cárnicos) como lo son Salmonella, Listeria y E. Coli, para los productos que posteriormente serán consumidos por los compradores, incrementando el riesgo de crecimiento bacteriano, y que de acuerdo a la **Resolución 2674 de 2013**, la presencia de humedad, así como el mal estado de las superficies pintadas, facilitan la contaminación cruzada, fenómeno que ocurre cuando partículas desprendidas del material deteriorado, como fragmentos de pintura, polvo y otros residuos, caen sobre los productos cárnicos o sobre las superficies de contacto directo con dichos productos.

De otra parte, tener situaciones como las descritas en el informe (mal estado de pintura), ayuda a la generación del alojamiento de plagas, ya que, en las grietas y partes de la pintura en mal estado, generalmente son usados por roedores, insectos y otras plagas, que pueden contaminar los productos con heces, orina o directamente por contacto, contraviniendo lo estipulado en el **artículo 14 de la Ley 9 de 1979**, que establece que todos los establecimientos dedicados al tratamiento, procesamiento o distribución de alimentos, deben estar libres de plagas para asegurar la seguridad alimentaria.

Señalado lo anterior, no es una afectación sanitaria directa, pero al ser un establecimiento de comercio abierto para la distribución de alimentos, no está bien vista una apariencia antihigiénica que trasmita descuido desde sus instalaciones a mostrar en percepción de los clientes, que entre otras cosas genera desconfianza al momento de comprar en uno de los sectores de consumo más importantes, al ser el alimentario.

Lo descrito en virtud de lo dispuesto por la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones normativas que rigen la seguridad alimentaria y las condiciones sanitarias en establecimientos que manipulan productos cárnicos, motivo por el que se emite el presente concepto para el proceso sancionatorio con base en los hallazgos observados en la inspección realizada en establecimiento comercial. Los resultados evidencian la presencia de una serie de deficiencias (ya descritas) que ponen en grave riesgo la inocuidad de los productos ofrecidos, en particular los productos cárnicos, así como la salud de los consumidores.

El hallazgo de la infraestructura deteriorada, con paredes, techos y portón de acceso en un estado de detrimento visible, es uno de los elementos más críticos que afecta las condiciones sanitarias del establecimiento. Este tipo de deficiencias estructurales compromete la salubridad del entorno de trabajo, puesto que, al encontrarse en mal estado de conservación, propician la acumulación de humedad en las instalaciones. La humedad, a su vez, favorece la proliferación de moho, que representa un peligro sanitario significativo en cualquier tipo de establecimiento que manipule productos alimenticios, en particular aquellos que son altamente susceptibles a la contaminación, como lo son los productos cárnicos.

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA-033-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

- **SE EVIDENCIA PRESENCIA DE LÍQUIDOS EN EL EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO, GENERANDO LA PROBLEMÁTICA DE OLORES OFENSIVOS.**

Otro hallazgo importante fue la observación de líquidos en el exterior del establecimiento, lo que se traduce en que no cuentan con el desagüe requerido, generando olores ofensivos. Este detalle indica una deficiencia en las condiciones sanitarias de las instalaciones, ya que la falta de un adecuado enchape en el piso de estas áreas puede favorecer la acumulación de suciedad, bacterias y malos olores.

Las cajas de inspección son puntos críticos en la gestión de aguas residuales, y su mantenimiento es vital para garantizar la correcta evacuación de aguas negras. La ausencia de enchape facilita la proliferación de bacterias y otros microorganismos que podrían contaminar tanto las aguas residuales como las áreas cercanas.

Este tipo de hallazgo, dentro del contexto de la Ley Sanitaria Colombiana, es de particular importancia debido a su impacto directo sobre la higiene y la seguridad alimentaria, principios fundamentales en la normativa sanitaria. De acuerdo con las disposiciones de la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, los establecimientos de alimentos deben cumplir con estándares estrictos de limpieza y mantenimiento para evitar la contaminación de los productos y proteger la salud de los consumidores.

El estado del piso deteriorado y sucio representa un riesgo significativo en el ámbito de la seguridad alimentaria, ya que un ambiente insalubre facilita la proliferación de bacterias, hongos y otros agentes patógenos. En el sector cárnico, donde los productos son altamente perecederos, cualquier condición de higiene deficiente puede acelerar la descomposición de los productos y aumentar la posibilidad de contaminación cruzada. Según la normativa colombiana, los establecimientos deben garantizar superficies fácilmente lavables y en buen estado, de modo que no constituyan un foco de contaminación. El hallazgo indica que el establecimiento no está cumpliendo con estos requisitos básicos.

La Ley 9 de 1979 establece que los propietarios de establecimientos donde se elaboren, comercialicen o distribuyan productos alimenticios, deben garantizar las condiciones adecuadas para evitar riesgos sanitarios. Específicamente, esta ley señala que, las superficies de contacto con alimentos, deben ser mantenidas en condiciones de limpieza y desinfección para evitar contaminaciones. En este caso, el estado del piso incumple este mandato, ya que las superficies deterioradas y sucias pueden albergar residuos que comprometan la seguridad del producto. Es crucial que los responsables del establecimiento actúen de manera inmediata para corregir esta situación y prevenir futuros problemas.

Además, la Resolución 2674 de 2013, que regula las condiciones sanitarias para la producción, comercialización y almacenamiento, también hace énfasis en la importancia de las condiciones de los locales. La resolución establece que los pisos deben ser de materiales resistentes, fáciles de limpiar y deben ser mantenidos en buen estado. La presencia de pisos deteriorados o sucios puede contravenir las normas de esta resolución, lo que podría derivar en sanciones para el establecimiento.

Es necesario destacar que la detección de este tipo de irregularidades no solo implica el cumplimiento de la normatividad, sino también la responsabilidad social y empresarial del establecimiento. Mantener un entorno limpio y seguro no es solo un requerimiento legal, sino también un compromiso con la salud pública y con la calidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/

### **HALLAZGO SANITARIO DETERMINANTE**

Durante la visita de inspección realizada por el equipo técnico de vigilancia sanitaria, adscrito a esta entidad territorial de salud, se evidenció la presencia de líquidos residuales en el exterior del establecimiento, situación que compromete directamente las condiciones sanitarias mínimas exigidas para este tipo de actividades. La acumulación de estos líquidos se traduce en un foco generador de olores ofensivos, lo cual constituye no solo una molestia para el entorno inmediato, sino un riesgo potencial de contaminación ambiental y de insalubridad que afecta a la comunidad y a los consumidores.

Dicha situación demuestra, de manera inequívoca, la inexistencia de un sistema de drenaje funcional y adecuado, lo cual representa una infracción directa a lo dispuesto por el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, que establece que “toda edificación destinada a la preparación, almacenamiento, distribución o expendio de alimentos deberá contar con instalaciones higiénicas, desagües apropiados y demás condiciones que garanticen la inocuidad del producto”.

Adicionalmente, se constató el deterioro de los pisos en las áreas internas y de tránsito del establecimiento, situación que impide su adecuada limpieza y desinfección, generando acumulación de residuos y facilitando la proliferación de agentes patógenos tales como bacterias, mohos y hongos. Estos hallazgos son contrarios a los postulados del Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013, particularmente en lo dispuesto en el artículo 17, que establece que “los pisos de los establecimientos donde se manipulen alimentos deberán ser de materiales resistentes, impermeables, antideslizantes, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección, y mantenerse en buen estado”.

### **IMPlicaciones EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA**

El estado físico-sanitario descrito representa un riesgo inminente para la salud de los consumidores, toda vez que las condiciones insalubres propician la contaminación cruzada, la presencia de vectores (insectos, roedores) y la alteración prematura de los productos, especialmente tratándose de alimentos de alto riesgo como la carne y sus derivados.

Este tipo de prácticas y omisiones vulnera también el principio constitucional de precaución ambiental y sanitaria, reconocido en la jurisprudencia de la Corte Constitucional (C-293 de 2002), según el cual, ante la existencia de un riesgo cierto o potencial para la salud humana o el medio ambiente, la administración está llamada a actuar con base en criterios preventivos y correctivos inmediatos.

#### **• PROTECCIÓN DEL CABLEADO EN MAL ESTADO – DETERIORADO:**

Otro hallazgo importante fue la protección del cableado en mal estado. Este detalle indica una deficiencia en las condiciones sanitarias y se seguridad de las instalaciones, ya que la falta de una adecuada protección de los elementos eléctricos, puede desencadenar una tragedia, o mínimamente accidentes de las personas que en el sitio habitan.

La protección del cableado, así como los canales por dónde van los cables, son vitales para garantizar la correcta protección en SG-SST. La ausencia de protección al cableado facilita los accidentes, porque un cableado deteriorado, expuesto, colgante o sin la canalización adecuada, compromete la inocuidad alimentaria y la seguridad industrial, y para el caso tratante de productos cárnicos, estos favorecen e incrementan las condiciones de humedad, y que la refrigeración debe ser constante, utilizando electricidad en el que el cableado no tiene la debida protección, agravando el riesgo tanto en un posible accidente como el riesgo sanitario por contaminación, ya que el mal estado del cableado puede generar partículas,

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA-033-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

chispas, polvo, fragmentos de plástico o aislantes que caigan sobre los productos o zonas de procesamiento, cuando las instalaciones eléctricas desde un comienzo deben estar diseñadas y mantenidas para evitar y prevenir cualquier riesgo de accidente y contaminación, protegidos contra la humedad y ubicados de forma que no representen riesgo para los productos que se trabajen.

En cuanto al riesgo laboral o del SG-SST referido, hace relación a que los cables deteriorados o con mala instalación pueden provocar cortocircuitos, sobrecalentamientos o chispas, lo que representa un riesgo de incendio o fallos eléctricos graves para las personas que se encuentren en el sitio; así como la humedad puede terminar en electrocución o explosiones, afectando no solo la operatividad sino la seguridad del personal, incumpliendo la normatividad ambiental y de seguridad donde toda instalación eléctrica debe garantizar la seguridad de las personas, equipos e instalaciones, debiendo estar en buen estado, con canalización adecuada, esto es sin cableado expuesto, evitando los riesgos y garantizando ambientes seguros.

Todas estas condiciones, ciertamente van en contravía de lo dispuesto en la resolución 2674 del año 2013, en la cual se regulan las condiciones específicas que debe garantizar el establecimiento de comercio, en lo referente al personal manipulador de alimentos, que es lo que este despacho reprocha en el cargo formulado, y que, de conformidad con el artículo séptimo, numeral 7. Iluminación, 7.3. *"Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales"*, lo cual, por las especificaciones del informe técnico, viene siendo violentado generando diversos riesgos:

1. Acumulación de suciedad y líquidos, favoreciendo el alojamiento de bacterias que atenten la salud.
2. Dificulta la limpieza, incumpliendo las condiciones de higiene que un negocio que se dedique a la distribución de alimentos requiere previendo la salud de sus clientes.
3. Riesgo de sanción o clausura temporal en una inspección sanitaria al no cumplir con los mandatos legales para una correcta prestación de servicio.

Señalado esto, se debe precisar que se hace necesaria la instalación de la media caña sanitaria (generalmente de concreto, cerámica sanitaria o PVC sanitario) en todas las uniones piso-pared y pared-pared, para cumplir con este requerimiento, y en especial velando por la higiene del lugar lo que denota en un correcto servicio prestado a los consumidores de los productos cárnicos alimenticios. Asegúrese de que las zonas queden impermeables, lisas, sin grietas ni fisuras y fáciles de lavar.

En particular, el hallazgo se refiere al estado inadecuado del cableado eléctrico, lo que representa un peligro para la seguridad industrial y sanitaria del establecimiento, especialmente en lo que respecta a la manipulación y procesamiento de productos cárnicos. La negligencia en la instalación, mantenimiento y protección de los cables y las estructuras de soporte eléctrico puede dar lugar a serios accidentes laborales y comprometer las condiciones higiénico-sanitarias del lugar, exponiendo a trabajadores, productos y consumidores a riesgos considerables.

Lo cual contraviene el marco normativo aplicable como:

- a. **Ley 9 de 1979 - Código Sanitario Nacional:** Esta ley establece las condiciones básicas de salud pública que deben garantizarse en cualquier establecimiento comercial. En particular, su artículo 10 establece que las instalaciones eléctricas en cualquier establecimiento dedicado a la manipulación de alimentos deben ser seguras, evitando que los equipos e instalaciones constituyan un peligro para la

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA-033-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/

salud de los empleados o consumidores, previniendo riesgos de incendio, electrocución, contaminación, entre otros.

- b. **Resolución 2674 de 2013:** Regula las condiciones sanitarias y de seguridad en los establecimientos de comercio que manipulan alimentos, en particular productos cárnicos. El artículo 7, numeral 7.3, es explícito en señalar que las instalaciones eléctricas, incluidas las lámparas y accesorios de iluminación, deben ser de tipo seguro, protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura, y que la instalación eléctrica no debe representar ningún riesgo de contaminación o accidentes. Este tipo de instalaciones debe ser conforme a las mejores prácticas de seguridad industrial, garantizando la integridad de los productos cárnicos y la salud de los manipuladores y consumidores.
- c. **Normas de Seguridad Industrial:** Según el Decreto 1072 de 2015, las instalaciones eléctricas deben cumplir con estándares específicos de seguridad industrial, garantizando que no existan cables expuestos, deteriorados o mal instalados que puedan ocasionar cortocircuitos, sobrecalentamientos o chispas. Además, la normativa establece que las instalaciones deben estar diseñadas para evitar la acumulación de humedad y la exposición a factores que puedan afectar la seguridad de los alimentos y la integridad del personal.
- d. **Decreto 3075 de 1997:** En lo referente a la seguridad del trabajo y el ambiente laboral, esta normativa establece que las instalaciones deben estar construidas bajo estándares de higiene adecuados, sin grietas, fisuras o cualquier otro defecto que pueda comprometer la seguridad del personal o la calidad de los productos. Las condiciones higiénicas deben ser óptimas para evitar la acumulación de suciedad, bacterias y otros agentes patógenos.

#### ANÁLISIS DEL HALLAZGO Y SU RELEVANCIA EN LA SEGURIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL

El hallazgo de cables deteriorados, expuestos o mal canalizados en el establecimiento reviste una gravedad considerable por varias razones técnicas y sanitarias:

- a. **Riesgo de Incendio y Electrocución:** Los cables deteriorados o mal instalados pueden generar chispas, sobrecalentamientos o cortocircuitos que constituyen un riesgo inminente de incendio. Además, la exposición de cables sin la debida protección aumenta significativamente la posibilidad de electrocución, especialmente en un ambiente donde la humedad y el contacto con agua o productos cárnicos pueden ser comunes.
- b. **Contaminación Sanitaria de los Productos Cárnicos:** La falta de protección del cableado y los tubos para colgar los canales puede resultar en la caída de fragmentos de plástico, aislantes o polvo sobre los productos cárnicos. Dado que estos productos están en contacto directo con los consumidores, cualquier tipo de contaminación física o química compromete la inocuidad alimentaria, un principio fundamental en la legislación sanitaria colombiana.
- c. **Riesgos para la Salud Pública:** La exposición de los cables y la falta de protección adecuada genera condiciones de riesgo tanto para el personal que labora en el establecimiento como para los consumidores. Las partículas generadas por el mal estado del cableado pueden alojarse en superficies de trabajo, favoreciendo la proliferación de bacterias, hongos u otros agentes patógenos que afecten la salud de las personas que manipulan los alimentos.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

- d. **Incumplimiento de las Normas de Higiene y Seguridad Industrial:** El mal estado de la instalación eléctrica, la exposición de cables y la falta de una adecuada canalización infringen las disposiciones de la **Resolución 2674 de 2013**, en cuanto a que la instalación debe garantizar la seguridad del ambiente laboral y la inocuidad alimentaria. Esta situación también contraviene lo establecido en el **Código Sanitario Nacional**, que señala que todas las instalaciones en establecimientos que manipulan alimentos deben estar en condiciones óptimas para prevenir riesgos de contaminación.
- **EL ESTABLECIMIENTO NO CUMPLE CON EL ARTICULO 6 (NO PRESENTA INSCRIPCION, AUTORIZACION SANITARIA, Y REGOOSTRO DE ESTABLECIMIENTOS) Y ARTICULOS 36 Y 37, NUMERAL 6, DEL DECRETO 1500 DEL 2007**

Al momento de la inspección se constató que el establecimiento **no presenta ni exhibe prueba alguna de inscripción ante la autoridad sanitaria, autorización sanitaria ni registro del establecimiento**, incumpliendo con lo dispuesto en el **artículo 6 del Decreto 1500 de 2007**, que establece como requisito esencial para operar en la cadena de producción de carne el registro o autorización sanitaria expedida por la autoridad competente.

Del mismo modo, se incurre en el incumplimiento de los **artículos 36 y 37 del Decreto 1500 de 2007**, en cuanto a que el responsable del establecimiento debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, tecnológicas y locativas establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), así como implementar y mantener sistemas de control de calidad y programas de autocontrol. Particularmente, el **numeral 6 del artículo 37** establece que debe disponerse de documentación sanitaria actualizada que respalte la legalidad y condiciones del establecimiento.

Este incumplimiento se agrava por cuanto la ausencia de dicha documentación constituye un obstáculo para la vigilancia efectiva por parte de las Secretarías de Salud, tanto municipales como departamentales, contraviniendo además las disposiciones contenidas en el artículo 2.8.8.1.4.2 del Decreto 780 de 2016 (Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social), el cual establece la obligación de los establecimientos sujetos a control sanitario de registrarse y obtener la autorización correspondiente previo a iniciar operaciones.

#### **LA IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INSPECCIONADO.**

Debe decirse que, en la Resolución 2674 de 2013, artículo 26 se establece: "Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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.

El saneamiento, que abarca tanto el control de las condiciones de salubridad como la eliminación de factores de riesgo sanitarios, es esencial para la prevención de enfermedades en cualquier establecimiento. Según el Código Sanitario Nacional y la Resolución 2674 de 2013, los establecimientos deben contar con un programa de saneamiento que contemple aspectos como la gestión de residuos, control de plagas, manejo adecuado de agua, y limpieza y desinfección de todas las áreas operativas.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA-033-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SBRIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

La ausencia de un programa de saneamiento integral refleja una falta de planificación en cuanto a las condiciones básicas de salubridad. Esto puede derivar en situaciones de insalubridad y riesgo sanitario, ya que no se están tomando las medidas necesarias para prevenir enfermedades y proteger la salud pública. Un programa de saneamiento bien estructurado no solo previene la contaminación de los alimentos, sino que también garantiza un ambiente saludable para los empleados y clientes del establecimiento.

Este hallazgo identificado durante la visita de inspección, vigilancia y control evidencian una **deficiencia grave** en el cumplimiento de la normativa sanitaria colombiana. La inexistencia de un programa de saneamiento son fallos que pueden comprometer seriamente la salud de los consumidores y el bienestar general de la población.

La ausencia de un programa de saneamiento adecuado, tal como se ha evidenciado durante la visita de inspección, revela una **falta de planificación y previsión en cuanto a las condiciones básicas de salubridad del establecimiento**, lo cual incrementa los **riesgos de contaminación de los alimentos y pone en peligro la salud de los consumidores**. Es imperioso recalcar que, conforme a las normas señaladas, los establecimientos deben garantizar no solo la seguridad de los alimentos, sino también la creación de un ambiente saludable tanto para los empleados como para los clientes.

El **Plan de Saneamiento** es una herramienta fundamental para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, ya que **permite identificar, mitigar y controlar los riesgos sanitarios** asociados al manejo de productos alimenticios. En este contexto, la falta de su implementación adecuada puede acarrear consecuencias graves, tales como la proliferación de microorganismos patógenos, la presencia de contaminantes químicos o físicos, e incluso la propagación de plagas que comprometen la higiene de los productos.

Es relevante recordar que la **Resolución 2674 de 2013**, en su artículo 12, establece que **los establecimientos deben contar con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos**, y que estos deben ser gestionados conforme a las disposiciones de la **Ley 9 de 1979** y la **Resolución 1382 de 2013**, que regulan los residuos generados por establecimientos que manejan alimentos y productos cárnicos. Estos aspectos son esenciales para evitar la contaminación cruzada y asegurar el cumplimiento de las condiciones higiénicas que protegen la salud pública.

#### **RIESGOS SANITARIOS Y CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO**

La inexistencia de un Plan de Saneamiento adecuado, como se ha observado, conlleva un riesgo significativo para la salud pública, ya que **puede generar situaciones de insalubridad, que favorecen la proliferación de enfermedades transmitidas por alimentos y que comprometen la seguridad alimentaria**. En particular, el incumplimiento de los procedimientos relativos a la limpieza y desinfección de las áreas operativas, así como el manejo inadecuado de agua y residuos, puede desencadenar **brote de enfermedades infecciosas**, tales como salmonelosis, listeriosis y otras patologías derivadas del consumo de alimentos contaminados.

Asimismo, la **falta de control de plagas** puede ser un factor adicional de riesgo, ya que estos vectores de enfermedad pueden contaminar los alimentos y las superficies en contacto con los mismos, lo cual **afecta no solo la calidad de los productos, sino la percepción del establecimiento por parte de los consumidores**, poniendo en peligro su reputación comercial.

El **incumplimiento de la normativa sanitaria** es una violación de las disposiciones legales que regulan la seguridad y la salud pública en Colombia, lo que da lugar a **sanciones administrativas** de acuerdo con el régimen de **sanciones establecidas en el artículo 97**.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

del Código Sanitario Nacional, que pueden incluir desde multas hasta la suspensión de actividades del establecimiento.

Finalmente, debe hacerse especial mención que, el acta de inspección sanitaria, constituye, en el marco del procedimiento sancionatorio sanitario, plena prueba, y lo que en ella conste será el fundamento necesario para la iniciación del procedimiento.

### **VIII. SANCIONES A IMPONER EN RAZÓN DEL PROCEDIMIENTO**

La administración es titular de una facultad sancionatoria, que tiene como finalidad proteger el ordenamiento jurídico. La potestad sancionatoria de carácter administrativo, busca encaminar la conducta de las personas naturales o jurídicas, cuando se transgreden disposiciones que deban ser cumplidas de manera perentoria.

Por tanto, se le informa al investigado que, sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las entidades territoriales de salud y por ende a este Despacho, adelantar los procedimientos administrativos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 9 de 1979 y las normas que la modifiquen o sustituyan las cuales teniendo en cuenta la gravedad de los hechos contemplan:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Que dichas sanciones serán determinadas por el fallador al momento de decidir de fondo, teniendo en cuenta las pruebas allegadas al proceso, las circunstancias atenuación o agravación establecidas en el artículo 50 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo - Ley 1437 de 2011 y de acuerdo con los principios de proporcionalidad, necesidad y razonabilidad aplicables a la conducta realizada por el investigado y que inspiran el ejercicio del ius puniendo

### **IX. DERECHO DE DEFENSA**

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente, los cuales podrás ser formulados de manera presencial en las instalaciones de la subsecretaría de Ambiente ubicada en la calle 37 No. 1-31 Barrio La Joya, o de manera virtual con destino al correo electrónico del despacho [subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co](mailto:subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co).

Con sustento en lo expuesto el Despacho de la Subsecretaría de Ambiente de Bucaramanga.

### **X. RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO: AVOCAR CONOCIMIENTO** en Primera instancia del presente proceso, disponiéndose a inserción del presente auto, en el libro radicador correspondiente.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

**ARTICULO SEGUNDO:** Como consecuencia de lo anterior, ORDENAR la APERTURA DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA y FORMULAR el correspondiente PLIEGO DE CARGOS en los siguientes términos:

**PRIMER CARGO:** Presunta omisión en la CALIDAD DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO en específico porque:

- En el acápite referente a CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES, OLORES OFENSIVOS Y LA PROTECCIÓN DE CABLEADO ELECTRICO, Al momento de la visita de inspección se refiere se evidenció que pisos, paredes y techos se encuentran en mal estado de pintura; el portón de ingreso al establecimiento en mal estado de pintura, se evidencian líquidos en el exterior del establecimiento, generando la problemática de olores ofensivos, desatendiendo lo dispuesto en la Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3, ley 9 de 1979, Resolución 122 de 2012, Decreto 561 de 1984.

Adicionalmente, el portón de ingreso al establecimiento también presenta deterioro en su pintura, lo cual constituye una omisión a las buenas prácticas de manufactura (BPM), específicamente aquellas relacionadas con la conservación de superficies expuestas a contacto frecuente y que forman parte de la infraestructura de acceso. Este hallazgo infringe el numeral 2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013, que exige condiciones estructurales que no constituyan riesgo sanitario para los productos.

En el mismo sentido, se observó que la protección del cableado eléctrico se encuentra en mal estado, generando un potencial riesgo no solo de seguridad eléctrica, sino de contaminación por presencia de polvo, insectos o residuos, situación que transgrede lo dispuesto en el artículo 33, numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013, en cuanto establece que las instalaciones deben ser construidas y mantenidas de modo que eviten el riesgo de contaminación.

**SEGUNDO CARGO:** Presunta omisión en las CONDICIONES DE SANEAMIENTO para la ejecución de los servicios ofrecidos, por el establecimiento inspeccionado, en específico porque:

- En el acápite relacionado con SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO AL momento de la inspección sanitaria se refiere que No presenta INSCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO, desatendiendo lo dispuesto en (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26; y artículos 36 y 37, numeral 6 del Decreto 1500 de 2007).

**ARTICULO TERCERO:** NOTIFICAR PERSONALMENTE al señor CARLOS DAVID DIAZ BERMUDEZ, identificado (a) con cédula de ciudadanía: 91.532.798, en calidad de Representante Legal del establecimiento de comercio: EXPENDIO DE CARNES LA CERDEÑA; ubicado en CALLE 45 # 60cc - 07 LC 1 Barrio Campo Hermoso, del Municipio de Bucaramanga; Teléfono: 318-339-62-90, expídate el oficio correspondiente.

**ARTÍCULO CUARTO:** CONCEDER a la parte investigada el término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, para que directamente o a través de apoderado debidamente constituido presente descargos, aporte y/o solicite práctica de pruebas conforme lo previsto en la ley 1437 de 2011, para lo cual deberá entregarse el respectivo escrito de manera presencial en la Calle 37 # 1-31 del Barrio La Joya, Subsecretaría de Ambiente, o de manera virtual, por remisión al correo electrónico del despacho: [subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co](mailto:subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co).



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo <b>R-SdSyA-033-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/

**PARÁGRAFO:** Serán rechazadas de manera motivada, las pruebas inconducentes, impertinentes y/o superfluas, y demás que no atiendan los requerimientos legales, y no se atenderán las practicadas sin el lleno de los requisitos legales.

**ARTÍCULO QUINTO:** Incorpórese al Proceso Administrativo Sancionatorio el informe técnico y sus anexos, brindándole a los mismos el valor probatorio que en derecho corresponda.

**ARTÍCULO SEXTO:** Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**ROSEMBERG SANABRIA VESGA**  
Subsecretario de Despacho – Área de Ambiente  
Secretaría de Salud y Ambiente

*Proyectó* Ivonne Camero Gordillo / Abogada Especialista CPS / SSyA 

*Revisó:* Diego Franco Tolosa / Abogado / SSyA 