

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

RESOLUCION N° 033 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 2024

“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 Subsecretaria de Ambiente de Bucaramanga, representado por la Subsecretaria de Ambiente MERCEDES CAMARGO VELANDIA, nombrada mediante Resolución #837 del 23/05/2024 debidamente posesionada mediante diligencia de posesión #320 del 23/05/2024, actos administrativos expedidos por la Secretaria 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 articulo 12 literales “q” y “r”, la ley 715 de 2001 en su artículo 44, del Decreto 0066 de 2018 que contempla el Manual Especifico de Funciones y de Competencias Laborales de la Subsecretaria de Despacho, Decreto Municipal 0116 de 2023 y demás normas concordantes.

II. IDENTIFICACIÓN DEL PRESUNTO INFRACTOR

Establecimiento de comercio: DISTRIBUCIONES EL CHARALEÑO S.A.S, ubicado en la CALLE 13 No 23 - 19 san Francisco, del Municipio de Bucaramanga; NIT 901811424 MATRICULA MERCANTIL 668213 correo electrónico facturacionespecias@gmail.com numero celular 3003640547 nombre de propietario ALVARO JAHIR TORRES LOZANO cedula 1098408161.

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Que el fundamento factico de las presente diligencias, se cimenta en que, durante la visita de Inspección, Vigilancia y Control, con **Acta # 00301 del 18 de septiembre de 2024**, se encontraron condiciones de salubridad desfavorable, las cuales dieron lugar a la imposición de una medida de seguridad. Entre los hallazgos de destacan los siguientes:
- Paredes: En algunos sitios se presenta desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad; Pisos en el área del sanitario se presentan manchas y falta rejilla de protección del sifón; Techo del área de almacenamiento: Se presenta acumulación de suciedad.

En las instalaciones sanitarias: Evidencian objetos como envases de gaseosa tarros de pintura tarro de detergente productos químicos; En las instalaciones sanitarias se evidencia averías; En las instalaciones sanitarias también se evidencia dotación incompleta y falta de separación.

En la vitrina de exhibición: Se evidencia corrosión en la base; En la vitrina de exhibición: Se observa falta de limpieza.

Máquina selladora: Presenta corrosión; Estantería: Presencia de acumulación de polvo; Las parrillas de la nevera de refrigeración de bebidas presentan óxido además falta tapa en la parte inferior.

En el área de comercialización se observan productos en el piso.

Falta de certificado de reconocimiento médico de un manipulador de alimentos.

Falta de dotación completa se observa que el manipulador de alimentos presenta accesorios inadecuados como arete Y reloj.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

- Falta de soportes en un manipulador de alimentos relacionado con capacitación en manipulación de alimentos y bebidas.
- No cuenta el establecimiento con recipientes adecuados para la disposición de residuos sólidos y no se da cumplimiento al código de colores.
- Se observan condiciones deficientes de orden y limpieza en diferentes áreas del establecimiento.
- No presenta plan de seguimiento ni soportes de ninguno de los programas de saneamiento.
- No cuenta con estibas para el soporte de diferentes productos.
- Se evidencian productos con incumplimiento de los requisitos de la resolución 5109 de 2005

Las anteriores consideraciones permitieron que se terminara un porcentaje de incumplimiento del **68.2%** siendo equivalente a **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

2. Se procedió mediante acta de aplicación de medida de seguridad sanitaria 3330 del 18 de septiembre del 2024, a la destrucción o desnaturalización de productos, conforme a lo establecido en el literal de del artículo 576 de la ley 9 de 1979.

IV. PRUEBAS EN EL EXPEDIENTE

Como pruebas en el expediente reposa lo siguiente:

- Informe técnico de condiciones sanitarias de fecha 18 de septiembre de 2024,
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 3330 de fecha 18 de septiembre de 2024, donde se procedió a aplicar medida de seguridad, por presentar varias irregularidades al momento de la inspección.
- Acta de inspección sanitaria no. 301 de fecha 18 de septiembre 2024, con concepto: “favorable con requerimientos”.
- Formato de desnaturalización 3342 con producto relacionados anteriormente.
- Formulario de verificación de etiquetado y rotulado.
- Además, el despacho considera pertinente, **DECRETAR PRUEBA DE OFICIO** consistente en la **expedición del Certificado de Establecimientos Comerciales para el Municipio de Bucaramanga**, la cual en adelante entra a formar parte del caudal probatorio.

V. 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.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200		SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

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.

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 sustituyen 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.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

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 interpuestos 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.

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 2° estableció la competencia en el Despacho de la Secretaria 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 4° 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 **18 de septiembre de 2024**, 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

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200		SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

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 de el(la) Subsecretario(a) 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:

1. 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.
2. 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.
3. Fundamentos de derecho con los que se soporta la acción administrativa sancionatoria, indicando las disposiciones legales presuntamente vulneradas.
4. Indicación de las sanciones que serían procedentes de acuerdo con la conducta que se imputa como violada.
5. 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.

VI. 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 la cual desarrolla sus actividades el establecimiento inspeccionado, lo anterior por cuanto:

*En el apartado de **condiciones en pisos paredes y drenajes**: Se evidenció al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria que en algunas partes de las paredes del establecimiento se presenta desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad, en cuanto a los pisos en el área sanitaria, presentan manchas y falta una rejilla de protección del sifón, esto desconoce los postulados establecidos en Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.*

*En el apartado de **techos puertas iluminación y ventilación**: Al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se evidenció que el techo del área de almacenamiento presenta acumulación de suciedad, lo anterior está en contravía de lo dispuesto Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2*

*En el apartado de **instalaciones sanitarias**: Al momento de la visita de la inspección sanitaria se evidenciaron objetos dentro de las instalaciones las de las baterías sanitarias, además presencia de averías, falta de separación y dotación incompleta, lo cual desatiende lo establecido en Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.*

*En el apartado referente a las **áreas de exhibición y venta** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se evidenció corrosión en la base de la vitrina de exhibición y falta de limpieza en la misma la anterior desatiende los postulados establecidos en Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2*



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

SEGUNDO CARGO: Presunta omisión en la **CALIDAD DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS** con los cuales se desarrolla la actividad en el establecimiento de comercio inspeccionado, lo anterior por cuanto:

En el apartado relacionado con **capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se encontró la máquina selladora con presencia de corrosión la estantería con acumulación de polvo las parrillas de la nevera de refrigeración de bebidas con presencia de óxido y la falta de tapa en la parte inferior lo anterior desconoce los postulados previstos en Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

En el apartado relacionado con **las superficies en contacto con el alimento** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se encontró en el área de comercialización se presentan productos en el suelo lo anterior desconoce lo establecido en Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

TERCER CARGO: Presunta omisión en la calidad del **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, lo anterior, por cuanto:

En el apartado de **reconocimiento médico** al momento de la visita de inspección sanitaria se evidenció falta de certificado de reconocimiento médico de un operario manipulador de alimentos lo cual contradice lo establecido en Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

En el apartado relacionado con **prácticas higiénicas y de dotación** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se pudo establecer falta de dotación completa, se observa que un manipulador de alimentos presenta accesorios inadecuados aretes y reloj lo anterior en contraposición a lo establecido en Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.

El apartado relacionado con la **capacitación en manipulación higiénica de alimentos** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se encontró falta de soportes de registro de asistencia y evaluación de participación en Capacitación en manipulación de alimentos y bebidas falta un manipulador por soporte lo anterior desconoce los postulados establecidos en Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.

CUARTO CARGO: Presunta omisión en la calidad en la **IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO** en el establecimiento de comercio inspeccionado, lo anterior, por cuanto:

En el apartado de **manejo de residuos sólidos** al momento de la visita de inspección sanitaria se pudo establecer que no se cuenta con los recipientes adecuados para la disposición de estos ni da cumplimiento al código de colores lo anterior es una desatención de lo estipulado en Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.

En el apartado relacionado con la **limpieza y desinfección de áreas equipos utensilios** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria Se observa deficiencia en orden y limpieza en diferentes áreas del establecimiento lo cual desatiende los postulados establecidos en Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.

En el apartado relacionado con **soportes documentales del plan de saneamiento** al momento de la visita de inspección sanitaria no se presenta el plan de saneamiento ni soporte de implementación de los programas que lo conforman lo anterior desatendiendo lo establecido en Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.

QUINTO CARGO: Presunta omisión en la **CALIDAD DEL ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS OFRECIDOS** por el establecimiento de comercio inspeccionado lo anterior Por cuánto:

En el apartado relacionado con las **condiciones de almacenamiento** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se evidenció que no se cuentan con estibas para el soporte de diferentes productos dentro del establecimiento lo cual desatiende lo previsto en Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.

CARGO SEXTO: Presunta omisión en la calidad y el cumplimiento de los **REQUISITOS LEGALES** dentro de los servicios y productos ofrecidos por el establecimiento inspeccionado lo anterior Por cuánto:

En el apartado de **procedencia y requisitos legales** al momento de la inspección sanitaria se evidenció productos sin el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 5109 referente al rotulado y etiquetado de productos alimenticios lo cual desconoce lo previsto en Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

VII. CONCEPTO DE VIOLACION DE LOS CARGOS 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, quienes 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:

En lo atinente a la Presunta omisión en la **CALIDAD DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO**, debe decirse que, son sustento del cargo formulado los siguientes enunciados normativos: Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.; Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2; Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2; Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.

Conforme a la normatividad antecitada, las instalaciones, deben contar con accesos en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad, que represente riesgo potencial de contaminación del alimento, y en general para la vida humana, además, dichas instalaciones deben estar limpias, libres de cualquier acumulación de desechos y tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten su limpieza, mantenimiento e impidan la generación de polvo, estancamiento de aguas o la presencia de fuentes de contaminación para el alimento.

Las instalaciones donde se manipulen alimentos deben contar con un diseño y una construcción técnica adecuada, de manera que se proteja el ambiente, la producción, e impida la generación de factores de riesgo, como suciedad, polvo, lluvia, contaminación, plagas y animales domésticos, estos espacios, deben tener además un tamaño adecuado para la instalación, mantenimiento de los equipos que serán necesarios, así como para la circulación del personal, y el traslado de materias primas, estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos, hasta el despacho del producto final, de tal manera que se eviten los retrasos y la contaminación Cruzada.

Del mismo modo, es deber de los empresarios garantizar que, cuando sea requerido por la naturaleza del producto puesto a disposición de la comunidad, se prevean condiciones de



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

temperatura, humedad y otras técnicas específicas, para la realización higiénica de las operaciones de producción y comercialización del producto, también para su conservación, y en general, para evitar que se malogre.

De tal suerte que, el deterioro físico de las instalaciones, como el desprendimiento de la pared y las manchas en el piso, puede también comprometer la integridad de los alimentos expuestos o almacenados, al permitir que partículas de suciedad o humedad entren en contacto con los productos. La humedad, en particular, favorece la formación de moho y bacterias como Salmonella o Escherichia coli, que pueden causar enfermedades graves.

Adicionalmente, la suciedad visible en el techo refleja **una falta de mantenimiento y control en el establecimiento**. Los techos sucios pueden ocasionar la caída de partículas o residuos directamente sobre los alimentos o superficies de trabajo, lo que aumenta el riesgo de contaminación cruzada. El control y la limpieza regular de todas las áreas, incluyendo techos, son una obligación legal que permite garantizar que los productos alimenticios no se vean comprometidos por estos factores. Según la normativa sanitaria vigente, los establecimientos deben cumplir con los requisitos de infraestructura e higiene para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Por otro lado, la presencia de elementos fuera del hogar e inservibles en las baterías sanitarias de un establecimiento de expendio de productos alimenticios representa un riesgo sanitario significativo, ya que puede contribuir a la proliferación de microorganismos patógenos. Estos objetos fuera de lugar pueden acumular suciedad, humedad y materia orgánica, lo que favorece el ambiente ideal para la reproducción de bacterias, hongos y virus.

La falta de separación adecuada en la batería sanitaria también incrementa los riesgos sanitarios. En un establecimiento que maneja alimentos, es fundamental que exista una diferenciación clara entre las áreas de servicio, almacenamiento y las zonas de desechos. La incorrecta disposición de materiales y elementos en las áreas sanitarias puede llevar a que residuos no controlados se mezclen con las zonas donde los empleados se encuentran en contacto con alimentos, lo que facilita la contaminación de estos productos.

Una avería en la batería sanitaria, como tuberías rotas o sistemas de drenaje defectuosos, puede ser otro factor de riesgo sanitario. Las fugas o filtraciones de aguas residuales pueden ocasionar la propagación de agentes patógenos, como bacterias, que podrían entrar en contacto con el ambiente, incluyendo áreas de trabajo o incluso las superficies de contacto con los alimentos. Estas filtraciones no solo comprometen la limpieza del lugar, sino que también representan un serio peligro de salud para tanto empleados como consumidores.

La acumulación de productos inservibles y la falta de mantenimiento en las instalaciones sanitarias pueden generar malos olores, contaminación del aire e incluso provocar enfermedades respiratorias o infecciones dérmicas.

Además, la presencia de óxido, que puede originarse por el contacto prolongado del metal con la humedad, así como de suciedad visible, **indica una falta de mantenimiento y limpieza adecuada en el establecimiento**. Estos factores son indicativos de un ambiente insalubre, lo que infringe las normas sanitarias fundamentales.

La suciedad en la vitrina de venta puede ser un vehículo para la proliferación de microorganismos patógenos, como bacterias, hongos y virus, los cuales pueden contaminar los alimentos expuestos.

Estos microorganismos tienen el potencial de causar enfermedades alimentarias graves, que a su vez pueden derivar en brotes de infecciones en la población. La legislación

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

sanitaria establece requisitos de higiene estrictos en las áreas de almacenamiento y exhibición de productos alimenticios precisamente para evitar este tipo de contaminaciones. Cuando un establecimiento no cumple con estas disposiciones, pone en peligro la salud de los consumidores y vulnera el derecho a recibir productos seguros.

Así, el óxido presente en la vitrina puede comprometer la calidad e integridad de los alimentos exhibidos. El óxido es un indicador de la oxidación de los metales, lo que puede generar partículas metálicas que, al entrar en contacto con los alimentos, pueden contaminar los mismos. Además, los productos alimenticios podrían adquirir un sabor desagradable o verse alterados en su apariencia. En este sentido, no solo se pone en peligro la salud de los consumidores, sino también se afecta la calidad de los productos, lo que podría derivar en perjuicios económicos para el establecimiento.

El marco normativo en el ámbito sanitario exige que los establecimientos comerciales encargados de la venta de alimentos mantengan un entorno limpio, seguro y adecuado para la exhibición y conservación de los productos. Esto incluye no solo la higiene en las vitrinas y superficies de contacto, sino también el control de factores que puedan contribuir a la contaminación, como el mantenimiento de los equipos, utensilios y el control de la humedad y temperatura. La presencia de óxido y suciedad en una vitrina de venta **sugiere una deficiencia en estos controles, lo que constituye una infracción a las normas** y una potencial causa de sanciones administrativas.

CONCLUSION, Encontramos que, para la época de los hechos, esto es, el día de la realización de la visita de inspección sanitaria, se encontraba el establecimiento de comercio en condiciones inadecuadas, por cuanto, la pared, en algunos sitios presenta desprendimiento de pintura, acumulación de suciedad; los pisos en el área del sanitario, presentan manchas, falta rejilla de protección del sifón, el techo del área de almacenamiento presenta acumulación de suciedad, además, en las instalaciones sanitarias, se evidencian objetos como envases de gaseosa, tarros de pintura, tarro de detergente y productos químicos; También se evidencia averías; En las instalaciones sanitarias hay dotación incompleta, falta de separación, finalmente, en la vitrina de exhibición se evidencia corrosión en la base y falta de limpieza.

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, y cada uno de sus componentes, para prestar adecuadamente los servicios relacionados con la manipulación de alimentos para el consumo humano, que es lo que este despacho reprocha en el cargo formulado.

En lo que hace al segundo cargo, relacionado con la omisión en **las condiciones adecuadas de calidad en los utensilios y equipos mediante los cuales ofrece sus servicios el establecimiento de comercio inspeccionado**, debe decirse que, son sustento del cargo formulado, los siguientes enunciados normativos: Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3; Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Así, los utensilios y equipos, son un elemento fundamental en la calidad higiénica, que debe brindar el establecimiento a los consumidores, pues, es obligación del empresario, garantizar que los mismos estén diseñados, instalados y sean mantenidos de una manera que se evite la contaminación del alimento, se facilite su limpieza y desinfección y permitan adecuadamente el manejo del alimento.

Del mismo modo, los utensilios, deben estar fabricados en materiales resistentes al uso, la corrosión, así como la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección, toda superficie que entre en contacto con el alimento debe ser fácilmente accesible o



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

desmontable, para su limpieza, desinfección e inspección, de manera que puedan limpiarse con facilidad, deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente, y estar libres de defectos como grietas e irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos, microorganismos, los cuales afecten la calidad del alimento.

La superficie en donde entren contacto el alimento tampoco debe estar recubierta por ningún tipo de pintura o cualquier clase de desprendible que pueda malograrlo y finalmente los recipientes donde se guarden los insumos de desechos, o de uso permanente deben estar libres de fuga o cualquier apertura que pueda implicar manipulación externa de las propiedades del alimento.

Por su parte, el almacenamiento de productos destinados al consumo humano en el suelo conlleva múltiples riesgos sanitarios que afectan la seguridad alimentaria y la salud pública. Primordialmente, el suelo acumula contaminantes como suciedad, polvo y bacterias, que pueden transferirse a los alimentos, aumentando la probabilidad de intoxicaciones e infecciones alimentarias. Además, en ambientes con humedad, el piso puede ser un caldo de cultivo para patógenos como Salmonella y E. coli, responsables de enfermedades graves.

La incorrecta elevación de los productos puede también provocar exposición a temperaturas inapropiadas, alterando sus propiedades organolépticas.

La contaminación cruzada es otro riesgo significativo. Los productos en el suelo pueden entrar en contacto con productos químicos, residuos alimentarios o animales, lo que facilita la propagación de microorganismos peligrosos a otros alimentos en el área, comprometiendo aún más la seguridad alimentaria.

De modo que, almacenar productos en el suelo viola normativas de salud pública, exponiendo tanto a los consumidores a riesgos para la salud como a los establecimientos a posibles sanciones. Por lo tanto, es crucial adherirse a estándares adecuados de almacenamiento para garantizar la seguridad alimentaria.

CONCLUSION: Encontramos que, para la época de los hechos, esto es, el día de la realización de la visita de inspección sanitaria, se encontraba el establecimiento de comercio en condiciones inadecuadas, por cuanto, la máquina selladora presentaba corrosión; la estantería presenta acumulación de polvo, las parrillas de la nevera de refrigeración de bebidas, presenta óxido además falta tapa en la parte inferior, y, en el área de comercialización, se observan productos en el piso.

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 a la limpieza y calidad de los utensilios, para prestar adecuadamente los servicios relacionados con la manipulación de alimentos para el consumo humano, que es lo que este despacho reprocha en el cargo formulado.

En lo tocante al tercer cargo relacionado con **la presunta omisión en las condiciones adecuadas de calidad respecto del personal manipulador de alimentos pertenecientes al establecimiento de comercio inspeccionado**, debe decirse que, son sustento del cargo formulado, los siguientes enunciados normativos: Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4; Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5; Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.

Precisado lo anterior, el despacho entiende que, los manipuladores de alimentos, son el talento humano más importante en el proceso de elaboración, preparación, conservación y comercialización de los productos puestos para el consumo humano.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200		SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

Estos, deben estar certificados para la manipulación de los alimentos, requieren educación y capacitación de forma continua y permanente, también, es necesario que sepan identificar y resolver cualquier tipo de problemática relacionada con la manipulación de alimentos para consumo humano, situaciones críticas o repentinas propias del ejercicio.

El estado de salud de los operarios es fundamental, dado que son el sustento para evitar situaciones epidemiológicas, clínicas, infecciosas, entre otras, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera tener secuelas y que pudieran afectar la calidad de los alimentos y bebidas puestas para el consumo humano, siendo una obligación del empresario garantizar su calidad, mediante la observancia permanente de los tratamientos médicos a los que hayan sido sometidos los operarios, y certificar, una vez concluidos, la idoneidad del mismo para reincorporarse a sus labores.

Por otra parte, también es deber del empresario, garantizar la capacitación y formación de sus operarios, en especial en lo que tiene que ver con la educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen o desempeñen y adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, así, cada establecimiento debe diseñar e implementar un plan de capacitación continua y permanente para su personal, desde su misma contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios educativos, dicho plan, debe contar por lo menos con 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución 2674 de 2013.

La ley, exige prácticas higiénicas y medidas de protección específicas para los manipuladores de alimentos, entre las cuales se destaca, tener una estricta limpieza e higiene personal al momento de la realización de sus labores, evitando así la contaminación del alimento, la superficies y los utensilios propios de su labor deben estar limpios y ser adecuados, una vestimenta que cumpla con los requisitos, esto es, que sea de color claro, donde fácilmente se pueda corroborar su limpieza, con cierres o cremalleras, broches en lugar de botones, y evitar la presencia de elementos que puedan caer hacia el alimento, como broches, aretes, collares, etcétera.

Finalmente, es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación de este, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

CONCLUSION: Encontramos que, para la época de los hechos, esto es, el día de la realización de la visita de inspección sanitaria, se evidenció la falta de certificación de los manipuladores de alimentos, dotación incompleta y/o inadecuada, falta de soportes sobre capacitación en higiene aumentaría y/o buenas prácticas de manufactura alimentaria, todo lo cual controvierte claramente la normativa precitada, siendo todo lo anterior, y se reitera, una obligación no solo de los operarios, sino del empresario encargado del establecimiento, quien, por disposición legal, debe dar cabal cumplimiento a la normatividad en comento, y a su vez velar porque los operarios a su cargo también la cumplan.

En cuanto al cargo relacionado con la **Presunta omisión en la calidad en la IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INSPECCIONADO**, debe decirse que, son sustento del cargo formulado, los siguientes enunciados normativos: Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1; Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

Dilucidado lo anterior, conviene recordar 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 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:

• **PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS**

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

En todas las áreas del establecimiento generador se instalarán recipientes para el depósito inicial de residuos. Algunos recipientes son desechables y otros reutilizables, todos deben estar perfectamente identificados y marcados, del color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos.

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

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.

(...) Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

Así, en nuestro país, se ha evidenciado la necesidad de adoptar un código único de colores que permita unificar la segregación y presentación de las diferentes clases de residuos, para facilitar su adecuada gestión.
El Código de colores debe implementarse tanto para los recipientes rígidos reutilizables como para las bolsas y recipientes desechables.

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de residuos, deben tener como mínimo las siguientes características:

Livianos, de tamaño que permita almacenar entre recolecciones. La forma ideal puede ser de tronco cilíndrico, resistente a los golpes, sin aristas internas, provisto de asas que faciliten el manejo durante la recolección.

Construidos en material rígido impermeable, de fácil limpieza y resistentes a la corrosión como el plástico.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200		SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

Dotados de tapa con buen ajuste, bordes redondeados y boca ancha para facilitar su vaciado.

Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

Capacidad de acuerdo con lo que establezca el PGIR de cada generador.

Los recipientes deben ir rotulados con el nombre del departamento, área o servicio al que pertenecen, el residuo que contienen y los símbolos conforme a los lineamientos internacionales.

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.

Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

La resolución 2184 del 26 de diciembre del 2019, por medio de la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones, establece en su artículo 4 que, en el territorio nacional, se deberá implementar el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, de la siguiente manera: el color verde, para residuos orgánicos aprovechables, el color blanco, para residuos aprovechables como el plástico, el vidrio, los metales multicapa, el papel y el cartón, y, el color negro, para depositar residuos no aprovechables.

La referida resolución establece además que, a partir del 01 de enero del 2021, los municipios y distritos, deberán implementar dicho código de colores, para la presentación de residuos sólidos en bolsas u otro recipiente, en el marco de los programas de aprovechamiento de residuos sólidos, del servicio público de aseo, de acuerdo con lo establecido en los planes de gestión integral de residuos sólidos PGIRS.

De acuerdo con lo que reposa en el acta de inspección, al momento de la realización de la visita, por parte del personal técnico de la secretaría de salud y ambiente, se pudo establecer que, no se encontraban debidamente identificados los recipientes para la disposición de residuos sólidos, en los estrictos términos que hemos explicado.

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** En cuanto a la limpieza y desinfección, otro hallazgo relevante fue la ausencia de una ficha de procedimiento que regule estos procesos. Según la normatividad colombiana en salud, específicamente la Resolución 2674 de 2013, todos los establecimientos que manipulan alimentos deben contar con procedimientos documentados de limpieza y desinfección que incluyan las sustancias utilizadas, las concentraciones adecuadas, la frecuencia y los métodos de aplicación. La falta de estos procedimientos pone en evidencia una deficiencia en el control de la higiene del establecimiento y puede resultar en una contaminación cruzada entre superficies, utensilios y alimentos.

La limpieza y desinfección son procesos fundamentales para evitar la proliferación de microorganismos patógenos que pueden contaminar los alimentos. La falta de una ficha de procedimiento también refleja un desorden organizativo que puede poner en peligro tanto la seguridad alimentaria como la salud pública. La dosificación incorrecta de los productos de limpieza puede generar situaciones donde no se logran los niveles adecuados de desinfección, lo que incrementa el riesgo de transmisión de enfermedades.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

- **La falta de un PROGRAMA DE SANEAMIENTO INTEGRAL** también fue identificada como una deficiencia crítica. 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.

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.

Conclusión: Los hallazgos identificados durante la visita de inspección, vigilancia y control evidencian una serie de **deficiencias graves** en el cumplimiento de las normativas sanitarias colombianas. La ausencia de un programa de manejo de residuos sólidos y su seguimiento, la deficiencia en la limpieza y desinfección junto con la precaria documentación de procedimientos y seguimientos en este ítem, y la inexistencia de un programa integral de saneamiento y su documentación son fallos que pueden comprometer seriamente la salud de los consumidores y el bienestar general de la población.

En lo tocante al cargo relacionado con **la presunta omisión en la CALIDAD DEL ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS OFRECIDOS**, debe decirse que, son sustento del cargo formulado, los siguientes enunciados normativos: Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.

Precisado lo anterior, es importante señalar que, la falta de estibas en un establecimiento comercial presenta riesgos sanitarios significativos relacionados con la higiene, la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores. Las estibas son fundamentales para mantener los productos elevados y prevenir la contaminación por contacto con superficies sucias o húmedas. Sin ellas, los productos pueden verse expuestos a microorganismos, lo cual es especialmente crítico en el caso de alimentos perecederos, ya que la contaminación puede provocar enfermedades gastrointestinales.

Además, la ausencia de estibas puede ocasionar daños físicos a los productos, que, al estar en contacto directo con el suelo, sufren la influencia de humedad y suciedad, comprometiendo su calidad y generando pérdidas económicas por productos dañados. La falta de un sistema de estibas adecuado también conlleva problemas de organización en el almacén, aumentando el riesgo de accidentes laborales y dificultando la rotación de productos, lo que puede resultar en mercancía en mal estado o caducada. Desde el punto de vista de la normativa, la carencia de estibas implica la imposición de sanciones, ya que las autoridades exigen condiciones que minimicen el riesgo de contaminación. Por ende, es crucial contar con estibas para asegurar el almacenamiento seguro de los productos y proteger la salud pública.

En lo tocante al último cargo relacionado con **la presunta omisión en el cumplimiento de los REQUISITOS LEGALES DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS OFRECIDOS**, debe decirse que, son sustento del cargo formulado, los siguientes enunciados normativos: Resolución 5109 de 2005.

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200		SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

Precisado lo anterior debe decirse que, el incumplimiento de la normativa de etiquetado y rotulado de la Resolución 5109 de 2005 amenaza la salud pública al no proporcionar información clara sobre los productos alimenticios. Esta regulación busca que los consumidores tengan acceso a datos precisos sobre ingredientes, almacenamiento y contenido nutricional, permitiéndoles tomar decisiones informadas. La falta de cumplimiento puede provocar reacciones alérgicas graves, especialmente en personas con alergias alimentarias, así como intoxicaciones por el consumo de productos caducados que contienen microorganismos patógenos.

Además, la incorrecta información sobre el contenido nutricional puede llevar a elecciones alimenticias erróneas, contribuyendo a problemas de salud crónicos como la obesidad y la diabetes. Este tipo de desinformación perjudica los hábitos alimenticios y la salud general de los consumidores. El incumplimiento de la normativa también conlleva sanciones legales y administrativas para los establecimientos que comercializan productos mal etiquetados.

Es fundamental que los productos alimenticios sean etiquetados de forma precisa y conforme a la normativa vigente. Los establecimientos deben revisar y actualizar regularmente sus prácticas de etiquetado para promover un entorno comercial responsable y garantizar la seguridad de los consumidores. En conclusión, la correcta adhesión a la Resolución 5109 de 2005 es vital para proteger la salud pública y evitar repercusiones económicas negativas para los negocios involucrados.

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 RAZON DEL PROCEDIMIENTO

De conformidad con lo establecido en el artículo 564 de la ley 9 de 1979, así como el Artículo 19 del Decreto 0116 de 2023 y demás normas concordantes, la entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

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

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 podrán ser formulados de manera presencial en las instalaciones de la secretaría de salud ambiente en el segundo piso de la fase I de la alcaldía municipal de Bucaramanga, o de manera virtual con destino al correo electrónico del despacho secretariasaludyambiente@bucaramanga.gov.co.

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



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

X. RESUELVE

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

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 la cual desarrolla sus actividades el establecimiento inspeccionado, lo anterior por cuanto:

En el apartado de **condiciones en pisos paredes y drenajes:** Se evidenció al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria que en algunas partes de las paredes del establecimiento se presenta desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad, en cuanto a los pisos en el área sanitaria, presentan manchas y falta una rejilla de protección del sifón, esto desconoce los postulados establecidos en Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.

En el apartado de **techos puertas iluminación y ventilación:** Al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se evidenció que el techo del área de almacenamiento presenta acumulación de suciedad, lo anterior está en contravía de lo dispuesto Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2

En el apartado de **instalaciones sanitarias:** Al momento de la visita de la inspección sanitaria se evidenciaron objetos dentro de las instalaciones las de las baterías sanitarias, además presencia de averías, falta de separación y dotación incompleta, lo cual desatiende lo establecido en Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.

En el apartado referente a las **áreas de exhibición y venta** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se evidenció corrosión en la base de la vitrina de exhibición y falta de limpieza en la misma la anterior desatiende los postulados establecidos en Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2

SEGUNDO CARGO: Presunta omisión en la **CALIDAD DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS** con los cuales se desarrolla la actividad en el establecimiento de comercio inspeccionado, lo anterior por cuanto:

En el apartado relacionado con **capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se encontró la máquina selladora con presencia de corrosión la estantería con acumulación de polvo las parrillas de la nevera de refrigeración de bebidas con presencia de óxido y la falta de tapa en la parte inferior lo anterior desconoce los postulados previstos en Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

En el apartado relacionado con **las superficies en contacto con el alimento** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se encontró en el área de comercialización se presentan productos en el suelo lo anterior desconoce lo establecido en Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

TERCER CARGO: Presunta omisión en la calidad del **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, lo anterior, por cuanto:

En el apartado de **reconocimiento médico** al momento de la visita de inspección sanitaria se evidenció falta de certificado de reconocimiento médico de un operario manipulador de alimentos lo cual contradice lo establecido en Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

En el apartado relacionado con **prácticas higiénicas y de dotación** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se pudo establecer falta de dotación completa, se observa que un manipulador de alimentos presenta accesorios inadecuados aretes y reloj lo anterior en contraposición a lo establecido en Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.

El apartado relacionado con la **capacitación en manipulación higiénica de alimentos** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se encontró falta de soportes de registro de asistencia y evaluación de participación en Capacitación en manipulación de alimentos y bebidas falta un manipulador por soporte lo anterior desconoce los postulados establecidos en Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.

CUARTO CARGO: Presunta omisión en la calidad en la **IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO** en el establecimiento de comercio inspeccionado, lo anterior, por cuanto:

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

En el apartado de **manejo de residuos sólidos** al momento de la visita de inspección sanitaria se pudo establecer que no se cuenta con los recipientes adecuados para la disposición de estos ni da cumplimiento al código de colores lo anterior es una desatención de lo estipulado en Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.

En el apartado relacionado con la **limpieza y desinfección de áreas equipos utensilios** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria Se observa deficiencia en orden y limpieza en diferentes áreas del establecimiento lo cual desatiende los postulados establecidos en Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.

En el apartado relacionado con **soportes documentales del plan de saneamiento** al momento de la visita de inspección sanitaria no se presenta el plan de saneamiento ni soporte de implementación de los programas que lo conforman lo anterior desatendiendo lo establecido en Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.

QUINTO CARGO: Presunta omisión en la **CALIDAD DEL ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS OFRECIDOS** por el establecimiento de comercio inspeccionado lo anterior Por cuánto:

En el apartado relacionado con las **condiciones de almacenamiento** al momento de la realización de la visita de inspección sanitaria se evidenció que no se cuentan con estibas para el soporte de diferentes productos dentro del establecimiento lo cual desatiende lo previsto en Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.

CARGO SEXTO: Presunta omisión en la calidad y el cumplimiento de los **REQUISITOS LEGALES** dentro de los servicios y productos ofrecidos por el establecimiento inspeccionado lo anterior Por cuánto:

En el apartado de **procedencia y requisitos legales** al momento de la inspección sanitaria se evidenció productos sin el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 5109 referente al rotulado y etiquetado de productos alimenticios lo cual desconoce lo previsto en Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO TERCERO: NOTIFICAR PERSONALMENTE a DISTRIBUCIONES EL CHARALEÑO S.A.S, ubicado en la CALLE 13 No 23 - 19 SAN FRANCISCO , del Municipio de Bucaramanga; NIT 901811424 MATRICULA MERCANTIL 668213 correo electrónico facturacionespecias@gmail.com numero celular 3003640547 nombre de propietario ALVARO JAHIR TORRES LOZANO cedula 1098408161.

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 el Artículo 15 del Decreto 0116 de 2023, para lo cual deberá entregarse el respectivo escrito de manera presencial en las instalaciones del Centro Administrativo Municipal Especializado (CAME) –Primer Piso FASE I Alcaldía de Bucaramanga, con destino a la Secretaría de Salud y Ambiente -, o de manera virtual, por remisión al correo electrónico del despacho: secretariasaludyambiente@bucaramanga.gov.co.

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.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE	No. Consecutivo R-SdSyA033-2024
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE LA GESTION DE LA SALUD PUBLICA Código TRD:7200	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7200.71/

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE


MERCEDES CAMARGO VELANDIA
Subsecretaria de Ambiente

Proyectó Jean Pierre Franco Toloza / Abogado CPS / SSYA 