



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

RESOLUCION N° 062 DEL 24 DE JULIO DE 2025

**“RESOLUCION 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**

El Despacho representado por el Subsecretario de Ambiente de Bucaramanga, a cargo del Ingeniero **ROSEMBERG SANABRIA VESGA**, nombrado mediante Resolución No. 0019 del 09/01/2025 debidamente posesionado mediante diligencia No. 0014 del 13/01/2025, expedidos por la Secretaría Administrativa del Municipio de Bucaramanga; procede 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 Especifico de Funciones y de Competencias Laborales de la Administración Municipal, Ley 1437 de 2011, el Decreto 0116 de 2023, y demás normas concordantes.

**II. IDENTIFICACIÓN DEL PRESUNTO INFRACTOR**

Posible infractor: **BODEGA FERCHO**;  
Representante Legal **MAULY YULIETH PEDRAZA PICO**,  
Documento de identidad Cedula de Ciudadanía 1.062.904.305  
Ubicado en la Calle 41 No. 15 - 34 del Municipio de Bucaramanga  
Teléfono 3183695811, no registra correo electrónico.

**III. FUNDAMENTOS DE HECHO**

1. En el expediente reposa acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas **1706 del 11 de diciembre 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:

**Hallazgo CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO:** Relacionado con **EDIFICACIONES E INSTALACIONES.**

En el acápite referente a **Condiciones de pisos y paredes** se referencia: Piso deteriorado.

En el acápite referente a **Techos, iluminación y ventilación** se referencia: Techo deteriorado.

En el acápite de **Instalaciones sanitarias** se referencia: Falta jabón líquido, toallas de papel, señalización. Falta limpieza

**Hallazgo de CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO:** Relacionado con **PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.**

En el acápite de **Prácticas higiénicas** se relaciona: Desaseo, falta limpieza, productos descargados directamente en el piso, no usan uniformes.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

En el acápite de **Educación y capacitación** se relaciona: No presento plan de capacitación, no presentan certificaciones de educación y capacitación.

**Hallazgo DE CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO: Relacionado con ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.**

En el apartado relacionado con **Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas**: Se relaciona: Superficies sucias, falta arreglo de pisos y paredes.

En el apartado relacionado con **Condiciones de almacenamiento**: Se relaciona: Áreas sin limpieza y desinfección, no usan estibas, producto directamente en el piso.

**Hallazgo DE CONDICIONES DE CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO: Relacionado con SANEAMIENTO**

En el acápite relacionado con **Suministro y calidad de agua potable** se relaciona: No presentó programa de calidad de agua potable.

En el acápite de **Residuos sólidos** se relaciona: No presentó programa de manejo de residuos sólidos.

En el acápite de **Control integral de plagas** se relaciona: No presentó programa de control de plagas.

En el acápite de **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** se relaciona: No presentó procedimientos de limpieza y desinfección – Fichas de productos.

En el acápite de **Soportes documentales de saneamiento**: Se relaciona: No presentó Plan de Saneamiento.

**Hallazgo DE CONDICIONES DE CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO: Relacionado con VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.**

En el acápite de **Procedencia de bebidas alcohólicas**: Se relaciona: Licor adulterado – Estampillas adulteradas, licor sin estampillas.

En el acápite de **Leyendas obligatorias**: Se relaciona: No se observan leyendas obligatorias.

Conforme a los parámetros aritméticos establecidos en la normatividad y de acuerdo con las observaciones presentadas se emite **CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE** para el establecimiento en un porcentaje de cumplimiento del **50,5%**

2. Que mediante **ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD No. 1718 de 11 de diciembre de 2023** se procede a aplicar la medida sanitaria de seguridad de **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL** del establecimiento **BODEGA FERCHO**.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

#### IV. MATERIAL PROBATORIO EN EL EXPEDIENTE

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas No.1706 de fecha 11 de diciembre de 2023.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 1718 de 11 de diciembre de 2023.
- Evidencia fotográfica – Bodega Fercho.

#### V. FUNDAMENTOS DE DERECHO

##### 5.1. 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.

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



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

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.

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



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

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 11 de diciembre 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 de él (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.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

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 las **CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO Relacionado con EDIFICACIONES E INSTALACIONES**, lo anterior por cuanto:

- 1.1. Se evidencia que no cumple con “**Condiciones de pisos y paredes**”, contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 1 y 2, Artículo 84 y 85.
- 1.2. Se evidencia que no cumple con “**Techos, iluminación y ventilación**” contraviniendo Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2, Artículo 84 y 85.
- 1.3 Se evidencia que no cumple con “**Instalaciones sanitarias**” contraviniendo Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 6.1, 6.2, 6.3, Artículo 84 y 85.

**SEGUNDO CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO Relacionado con PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS**, lo anterior por cuánto:

- 2.1 Se evidencia que no cumple con “**Prácticas higiénicas**” contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 28 Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.
- 2.2 Se evidencia que no cumple con “**Educación y capacitación**” contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 27.

**TERCER CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**, lo anterior por cuanto:

- 3.1 Se evidencia que no cumple con “**Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas**” desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numerales 1,2,8, Artículo 30 Parágrafo, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.
- 3.2 Se evidencia que no cumple con “**Condiciones de almacenamiento**”, desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numerales 2,4,5,6,7 y 8

**CUARTO CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES DE CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con SANEAMIENTO**

- 4.1 Se evidencia que no cumple con “**Suministro y calidad de agua potable**” desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86; Resolución 2115 de 2007 Artículo 9, Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3.
- 4.2 Se evidencia que no cumple con “**Residuos sólidos**” contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25 Numeral 7, Artículo 86.
- 4.3 Se evidencia que no cumple con “**Control integral de plagas**” contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 35 Numeral 3.
- 4.4 Se evidencia que no cumple con “**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**” contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6.4; Artículo 82 Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1.
- 4.5 Se evidencia que no cumple con “**Soportes documentales de saneamiento**” contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 35, Artículo 86.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

**QUINTO CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO** relacionado con **VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.**

5.1 Se evidencia que no cumple con "**Procedencia de bebidas alcohólicas**" desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 46, 47, Artículo 82 Numeral 3.

5.2 Se evidencia que no cumple con "**Leyendas obligatorias**" desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 50.

### **6.1. 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, 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, tienen la obligación de realizar Inspección, Vigilancia y Control (IVC) de manera periódica, permanente, preventiva y correctiva, a través de visitas de oficio y/o a petición de parte con el fin de materializar y garantizar la salud de la población frente a las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de comercio y verificar el cumplimiento de las leyes y normatividad vigente.

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.

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

**PRIMER CARGO:** Presunta omisión en las **CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO** relacionado con **EDIFICACIONES E INSTALACIONES:**

#### **• SOBRE LAS CONDICIONES DE PISOS: PISOS DETERIORADOS**

Fundamento legal y análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 1 y 2, Artículo 84 y 85.

Desde la perspectiva de la salud pública, contar con pisos en buen estado en un establecimiento comercial, especialmente aquellos que manipulan alimentos, es fundamental para garantizar un entorno higiénico y seguro. Los pisos en buen estado, contruidos con materiales lisos, impermeables y resistentes, facilitan las tareas de limpieza y desinfección, lo cual previene la acumulación de suciedad, humedad y residuos que podrían albergar microorganismos patógenos. Esto es esencial para proteger la salud de los consumidores y del personal que labora en el establecimiento.





DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA-062-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Los pisos deteriorados con grietas, desniveles o superficies porosas se convierten en focos de contaminación. Estas condiciones facilitan la proliferación de bacterias, hongos e incluso la presencia de plagas como roedores o insectos, que pueden contaminar los alimentos directa o indirectamente. La contaminación cruzada es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), lo que puede derivar en brotes que afecten a varias personas y que, en algunos casos, pueden ser graves o incluso mortales.

Además, mantener pisos en buen estado también contribuye a la seguridad del personal, al reducir el riesgo de caídas, resbalones u otros accidentes laborales. Esto no solo tiene un impacto positivo en la salud de los trabajadores, sino que también disminuye los costos por incapacidades, demandas laborales o interrupciones en el funcionamiento del negocio. Un ambiente de trabajo seguro y limpio mejora el bienestar general y la productividad del personal.

Desde la salud pública, mantener pisos en buen estado es esencial para garantizar un entorno limpio y seguro tanto para los trabajadores como para los consumidores. Superficies deterioradas dificultan las labores de limpieza y desinfección. Por eso, el cumplimiento de las condiciones físicas adecuadas no solo es un requerimiento normativo, sino una medida preventiva clave para proteger la salud colectiva.

• **SOBRE LAS CONDICIONES DE TECHOS: TECHO DETERIORADO**

**Fundamento legal y análisis:** Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2, Artículo 84 y 85.

La presencia de techos deteriorados, especialmente en aquellos donde se manipulan, preparan o venden alimentos, representa un riesgo importante para la salud pública. Los techos con grietas, filtraciones, humedad o desprendimientos facilitan la entrada de contaminantes del exterior como polvo, escombros, agua sucia y hasta excrementos de aves, lo que puede afectar directamente la inocuidad de los productos y poner en peligro la salud del consumidor.

Además, los techos en mal estado favorecen la proliferación de plagas como roedores, insectos y aves, que pueden anidar en esas estructuras dañadas y convertirse en vectores de enfermedades. También pueden causar condensaciones y goteras que caigan sobre superficies de trabajo, alimentos o equipos, generando condiciones de insalubridad e incrementando el riesgo de contaminación cruzada. Estos factores comprometen seriamente la calidad del ambiente y los procesos dentro del establecimiento.

Mantener los techos en buen estado es, por tanto, una medida clave para proteger la salud pública, cumplir con la normativa y asegurar la sostenibilidad del negocio. Los techos de un establecimiento donde se comercializan y expenden bebidas alcohólicas deben cumplir con las siguientes características, de acuerdo con las normas sanitarias como el Decreto 1686 de 2012:

- Ser lisos, resistentes y de fácil limpieza, para evitar la acumulación de polvo, grasa u otros contaminantes.
- Estar en buen estado estructural, sin grietas, filtraciones, desprendimientos o humedad que puedan representar riesgos de contaminación.
- Estar contruidos con materiales impermeables, que no absorban humedad y que faciliten las labores de limpieza y desinfección.
- Evitar el ingreso o anidación de plagas (como insectos o roedores), asegurando un ambiente higiénico y seguro para la manipulación de alimentos y bebidas.





DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Estas condiciones son importantes para proteger la salud de los consumidores y garantizar un entorno limpio y adecuado para el expendio de productos de consumo humano.

• **SOBRE LAS INSTALACIONES SANITARIAS: FALTA JABÓN LIQUIDO, TOALLAS DE PAPEL, SEÑALIZACIÓN. FALTA LIMPIEZA**

**Fundamento legal y análisis:** Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 6.1, 6.2, 6.3, Artículo 84 y 85.

Esta exigencia responde a varias razones importantes relacionadas con la salud, la higiene y la seguridad

De conformidad con el artículo 23 del Decreto 1686 de 2012, las instalaciones sanitarias deben contar con dotación completa de elementos de aseo, tales como jabón, toallas desechables o secadores de aire, papel higiénico y agua potable. Estos elementos deben estar disponibles en todo momento para asegurar la correcta higiene del personal, especialmente en lugares donde se manipulan o expenden alimentos y bebidas, como es el caso de los establecimientos que venden bebidas alcohólicas.

Además, las instalaciones sanitarias deben estar debidamente señalizadas, en cantidad suficiente, diferenciando claramente los servicios para hombres y mujeres, y ubicadas en lugares accesibles y limpios. La señalización debe ser visible y comprensible, contribuyendo al orden y buen uso de las instalaciones. Todo esto es fundamental desde la perspectiva de la salud pública, ya que garantiza condiciones higiénicas adecuadas, reduce riesgos de contaminación y promueve buenas prácticas de manipulación y atención al cliente.

Igualmente es importante que las instalaciones sanitarias se encuentren limpias, ya que es esencial para prevenir la transmisión de enfermedades infecciosas. Baños sucios o mal mantenidos pueden convertirse en focos de proliferación de bacterias, virus y parásitos que se transmiten por contacto directo o indirecto. Esto es especialmente crítico en lugares donde se manipulan alimentos, ya que la falta de limpieza puede derivar en contaminación cruzada y brotes de enfermedades gastrointestinales.

Además, instalaciones sanitarias en buen estado y limpias reflejan un compromiso con la prevención y el control de riesgos sanitarios, promoviendo hábitos de higiene tanto en empleados como en clientes. Esto reduce la carga para los sistemas de salud pública al disminuir la incidencia de enfermedades prevenibles, mejora el bienestar general de la comunidad y refuerza la confianza del consumidor en los servicios ofrecidos por el establecimiento. En suma, su mantenimiento adecuado es una medida clave para proteger la salud colectiva y cumplir con los estándares de salubridad exigidos por la normativa.

**SEGUNDO CARGO:** Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO Relacionado con PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

• **SOBRE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: DESASEO, FALTA LIMPIEZA, PRODUCTOS DESCARGADOS DIRECTAMENTE EN EL PISO, NO USAN UNIFORMES**

**Fundamento Legal y Análisis:** Decreto 1686 de 2012 Artículo 28 Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.

El Decreto 1686 de 2012 establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos de comercio relacionados con alimentos y bebidas en Colombia. Su propósito principal es proteger la salud pública, asegurando que los productos ofrecidos al consumidor sean seguros e inocuos.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA-062-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Las prácticas higiénicas, de limpieza y aseo en un establecimiento de comercio son fundamentales para garantizar un ambiente seguro y saludable tanto para los trabajadores como para los clientes. Estas prácticas permiten prevenir la contaminación de productos, especialmente en sectores como la alimentación, cosmética o salud, donde el contacto con agentes patógenos puede representar un alto riesgo. Una correcta higiene también incluye el manejo adecuado de residuos, la limpieza de superficies, equipos y utensilios, lo cual reduce la presencia de microorganismos y plagas que podrían causar enfermedades.

El uso de uniformes en un establecimiento comercial es importante tanto desde el punto de vista de la higiene como de la imagen corporativa, promueve la higiene y la profesionalidad, además de facilitar la identificación del personal. En entornos donde se manipulan alimentos, medicamentos u otros productos sensibles, el uniforme actúa como una barrera que evita la contaminación cruzada entre la ropa personal del trabajador y los productos o superficies del local. Esto contribuye a mantener estándares de limpieza y reduce el riesgo de transmisión de microorganismos, protegiendo la salud del consumidor y del personal.

Igualmente es importante que los productos no sean descargados directamente en el piso porque esta práctica puede facilitar la contaminación de los envases y comprometer la seguridad e higiene del producto. Además, mantener los productos en contacto directo con el suelo va en contra de las normas sanitarias, puede atraer plagas y dañar los envases, afectando su presentación y calidad.

• **SOBRE LA EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: NO PRESENTO PLAN DE CAPACITACIÓN, NO PRESENTAN CERTIFICACIONES DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

**Fundamento Legal y Análisis:** Decreto 1686 de 2012 Artículo 27.

De conformidad con el artículo 27 del Decreto 1686 de 2012, modificado por el art. 4, Decreto 162 de 2021, se debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas que cuenten con formación y experiencia en el área de Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas de higiene y sistemas preventivos en bebidas alcohólicas.

Lo anterior garantiza que los empleados o trabajadores estén debidamente instruidos en buenas prácticas higiénicas, manipulación segura de productos y normativas sanitarias, comprendan los riesgos asociados a una mala higiene, aprendan a identificar puntos críticos del proceso y adopten conductas responsables en el manejo de insumos, equipos y utensilios lo cual es esencial para proteger la salud del consumidor.

Contar con personal capacitado reduce significativamente los riesgos de contaminación de los productos, errores en el manejo y almacenamiento, y prácticas inseguras que puedan afectar la calidad de las bebidas. Además, fortalece el cumplimiento de las exigencias legales establecidas por las autoridades sanitarias, lo que contribuye a una operación más organizada, segura y eficiente dentro del establecimiento.

La certificación y capacitación también generan confianza en los clientes y en los entes de control, ya que reflejan el compromiso del establecimiento con la calidad y la inocuidad del producto que ofrece. En resumen, la formación continua del personal no solo es una obligación legal, sino una herramienta clave para asegurar el éxito comercial y la protección de la salud pública.

**TERCER CARGO:** Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN:

- **SOBRE LAS CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE CONTACTO CON LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS: SUPERFICIES SUCIAS, FALTA ARREGLO DE PISOS Y PAREDES.**

**Fundamento Legal y Análisis:** Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numerales 1,2,8, Artículo 30 Parágrafo, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.

La presencia de superficies sucias y en mal estado, así como la falta de arreglo en pisos y paredes, en un establecimiento de comercio representa un riesgo importante para la salud pública, especialmente en negocios relacionados con alimentos, bebidas o productos de cuidado personal. Las superficies deterioradas y mal higienizadas facilitan la acumulación de residuos, humedad y materia orgánica, creando un ambiente ideal para la proliferación de bacterias, virus, hongos y parásitos. Estos agentes patógenos pueden contaminar los productos y provocar enfermedades en los consumidores.

Los pisos y paredes agrietados o porosos dificultan las labores de limpieza y desinfección, permitiendo que la suciedad se incruste y que los microorganismos sobrevivan por más tiempo. Además, estas condiciones pueden propiciar la entrada y refugio de plagas como cucarachas, ratas y moscas, que actúan como vectores de enfermedades gastrointestinales, respiratorias y dermatológicas. En espacios donde se preparan o manipulan alimentos, estas deficiencias aumentan el riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Desde el punto de vista de la normatividad sanitaria, como lo establece el Decreto 1686 de 2012 en Colombia, el incumplimiento de condiciones estructurales básicas puede generar sanciones administrativas, como el cierre temporal o definitivo del establecimiento. Las autoridades sanitarias tienen la facultad de intervenir cuando se detectan riesgos para la salud pública, lo que implica pérdidas económicas, pérdida de reputación y la interrupción del servicio o producción.

Finalmente, mantener instalaciones limpias y en buen estado es un componente clave en la prevención de enfermedades y protección del bienestar colectivo. Un establecimiento con condiciones higiénicas deficientes no solo pone en riesgo a sus clientes, sino también a su personal, generando un impacto negativo en la comunidad y aumentando la carga sobre los servicios de salud pública.

Un entorno limpio y bien mantenido refuerza la confianza del consumidor y refleja el compromiso del establecimiento con la salud pública. Promover condiciones higiénicas adecuadas es una medida clave para prevenir riesgos sanitarios colectivos, garantizar la calidad de los productos comercializados y contribuir al bienestar general de la comunidad.

- **SOBRE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: ÁREAS SIN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, NO USAN ESTIBAS, PRODUCTO DIRECTAMENTE EN EL PISO.**

**Fundamento Legal y Análisis:** Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numerales 2,4,5,6,7 y 8

El almacenamiento de los productos debe cumplir con condiciones que garanticen la seguridad, calidad e integridad de los mismos, conforme a las normas sanitarias y de buenas prácticas.

El almacenamiento de materias primas, insumos y producto almacenado no puede afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de éstos.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Espacio limpio y ordenado: Las bebidas deben almacenarse en un área libre de suciedad, polvo y residuos, y alejada de fuentes de contaminación como químicos, basura o plagas.

Protección contra la humedad y el calor: Deben mantenerse en un ambiente fresco, seco y ventilado, lejos de la luz solar directa y de temperaturas extremas, para evitar alteraciones en el producto o deterioro de los envases.

Evitar el contacto directo con el piso: Las bebidas deben colocarse sobre estibas, repisas o estanterías elevadas, nunca directamente sobre el suelo, esta práctica puede facilitar la contaminación de los envases y comprometer la seguridad e higiene del producto, igualmente para prevenir daños, contaminación y facilitar la limpieza.

En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados, no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

Separación por tipo y rotación de inventario: Es importante organizar los productos por tipo, marca y fecha de vencimiento, aplicando el principio de "primeras entradas, primeras salidas" (PEPS).

Cumplir con estas condiciones no solo protege la salud del consumidor, sino también asegura el cumplimiento de la normativa vigente y mantiene la reputación del establecimiento. El cumplimiento de buenas prácticas evita riesgos para la salud del consumidor y previene sanciones por parte de las autoridades competentes.

**CUARTO CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES DE CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con SANEAMIENTO*

• **SOBRE EL SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA POTABLE: NO PRESENTO PROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA POTABLE**

Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86; Resolución 2115 de 2007 Artículo 9, Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3.

Un programa de calidad de agua potable permite llevar un control riguroso de su calidad, incluyendo análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, medidas preventivas y correctivas, así como el mantenimiento de tanques de almacenamiento, y verificación de las condiciones de las redes internas, asegurando que el agua no se degrade ni se contamine en su almacenamiento o uso. Esto asegura que el agua que circula dentro del establecimiento cumple con los estándares sanitarios exigidos por la normativa (como la Resolución 2115 de 2007, reduciendo el riesgo de contaminación cruzada y garantizando la inocuidad de los productos y procesos.

Además, contar con un programa documentado y activo demuestra el compromiso del establecimiento con la salud pública y la calidad de su operación. Esto no solo genera confianza entre los consumidores y las autoridades sanitarias, sino que también previene sanciones legales, cierre del establecimiento o pérdidas económicas. En resumen, garantizar el acceso y uso de agua potable segura es una medida preventiva esencial en cualquier negocio que desee operar de manera responsable y sostenible.

El artículo 23 numeral 3 – 3.1. a 3.4 del Decreto 1686 de 2012 reseña lo mínimo que debe acreditar todo establecimiento de comercio en cuanto al servicio de agua potable:

3. *Abastecimiento de agua:*



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas en el Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 de los Ministerios de Ambiente y Desarrollo Sostenible y de Salud y Protección Social y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3.2. Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

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

3.4. Deben disponer de un tanque de agua potable con la capacidad suficiente, para atender como mínimo, las necesidades correspondientes a un día de producción.

• **SOBRE LOS RESIDUOS SÓLIDOS: NO PRESENTÓ PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25 Numeral 7, Artículo 86.

El Programa de Manejo de Residuos Sólidos es fundamental para proteger la salud pública y el medio ambiente. La inadecuada disposición de residuos puede atraer plagas como roedores, cucarachas y moscas, que son vectores de enfermedades infecciosas. Además, los residuos en descomposición generan malos olores y pueden contaminar superficies, productos y alimentos, representando un riesgo directo para la salud de los trabajadores y consumidores.

Este programa permite una gestión organizada y segura de los residuos, desde su generación hasta su disposición final. Incluye la clasificación en la fuente (orgánicos, reciclables, peligrosos, etc.), el uso de contenedores adecuados, la recolección periódica y el cumplimiento de normativas ambientales y sanitarias. Un manejo correcto contribuye a reducir la contaminación, mejorar la limpieza del entorno y minimizar el impacto negativo sobre la comunidad y los ecosistemas cercanos.

Además, un programa de este tipo refleja el compromiso del establecimiento con la responsabilidad social y la sostenibilidad, lo que mejora su imagen ante los clientes, autoridades y la sociedad en general. También puede ayudar a reducir costos mediante la reutilización y reciclaje, y a evitar sanciones legales por mal manejo de residuos. En conjunto, se trata de una herramienta clave para asegurar un ambiente de trabajo saludable, limpio y respetuoso con el entorno.

Un programa de residuos sólidos se debe orientar y enfocar en la correcta separación, almacenamiento y disposición de los residuos generados, incluyendo botellas, latas, cajas y material de empaque. Lo anterior demanda implementar medidas como la separación en la fuente, el uso de contenedores adecuados, la capacitación del personal y la coordinación con gestores de residuos autorizados para su reciclaje o disposición final.

Para la implementación del programa de residuos sólidos se debe tener en cuenta:

1. **Identificación de residuos:** Determinar qué tipos de residuos se generan en el establecimiento, incluyendo vidrio, plástico, cartón, papel y residuos orgánicos.

2. **Separación en la fuente:** Implementar un sistema de separación de residuos en diferentes contenedores, etiquetados claramente para cada tipo de material.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo R-SdSyA-062-2025
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

3. **Almacenamiento adecuado:** Contar con recipientes limpios y en buen estado para el almacenamiento temporal de los residuos, evitando la contaminación cruzada y el contacto con alimentos.

4. **Capacitación del personal:** Informar y educar a los empleados sobre la importancia de la correcta separación de residuos y el cumplimiento del programa.

5. **Gestión con recicladores:** Establecer contacto con empresas o gestores de residuos autorizados para la recolección y reciclaje de los materiales recuperables.

6. **Disposición final:** Asegurarse de que los residuos no aprovechables sean dispuestos en lugares autorizados para tal fin, cumpliendo con la normativa local.

7. **Registro y seguimiento:** Llevar un registro de la cantidad de residuos generados, separados y recolectados para evaluar la efectividad del programa y realizar ajustes si es necesario.

• **SOBRE EL CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS: NO PRESENTÓ PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.**

Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 35 Numeral 3.

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 secretaria de salud y ambiente, se pudo establecer que, no cuentan con un programa de control de plagas

De conformidad con el numeral 3 del Artículo 35 del Decreto 1686 de 2012 con relación al Programa de control de plagas señala: "Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, en aras de la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con énfasis en lo preventivo".

La importancia de un programa de control de plagas en un establecimiento que comercializa bebidas alcohólicas radica en la necesidad de proteger estos productos de contaminaciones que puedan afectar su calidad y la salud del consumidor. De acuerdo con el artículo 35 del Decreto 1686 de 2012, todos los establecimientos que fabrican, procesan, envasan, almacenan o comercializan bebidas alcohólicas deben implementar un sistema efectivo de control de plagas como parte de sus obligaciones sanitarias.

Este programa debe ser preventivo, sistemático y estar debidamente documentado. Su función principal es evitar la presencia de vectores como roedores, insectos y otras plagas que puedan ingresar al área de almacenamiento o manipulación de las bebidas. La presencia de plagas puede comprometer los envases, alterar el contenido y generar un riesgo sanitario, además de incumplir con la normativa vigente, lo que puede derivar en sanciones.

La normativa exige que este control sea parte integral de las buenas prácticas de manufactura, lo que implica realizar monitoreos frecuentes, llevar registros, aplicar medidas correctivas y capacitar al personal. Esto asegura que el ambiente de comercialización se mantenga limpio, seguro y bajo control, protegiendo tanto los productos como la imagen del establecimiento frente a los consumidores y las autoridades.

En conclusión, un programa de control de plagas es clave para garantizar la inocuidad y calidad de las bebidas alcohólicas comercializadas. Su cumplimiento, según lo estipulado en el artículo 35 del Decreto 1686 de 2012, no solo protege la salud pública, sino que también fortalece la legalidad, reputación y sostenibilidad del negocio dentro del mercado.

• **SOBRE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS: NO PRESENTÓ PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – FICHAS DE PRODUCTOS.**



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6.4; Artículo 82 Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1.

Es esencial que el establecimiento cuente con procedimientos claros de limpieza y desinfección, ya que estos garantizan la eliminación efectiva de suciedad, microorganismos y residuos que puedan poner en riesgo la salud de los consumidores y del personal. La existencia de un protocolo estandarizado permite que estas tareas se realicen de manera constante, ordenada y adecuada, minimizando el riesgo de contaminación cruzada, especialmente en negocios que manipulan alimentos, bebidas o productos farmacéuticos.

Además, incluir fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados en estos procedimientos es clave para asegurar su uso correcto y seguro. Estas fichas indican cómo debe aplicarse cada producto, sus concentraciones, tiempos de contacto, riesgos químicos y medidas de protección personal necesarias. Esto no solo protege la salud del trabajador que los manipula, sino que también asegura que el proceso sea realmente efectivo para eliminar agentes patógenos sin comprometer la calidad del ambiente o los productos.

Finalmente, tener estos procedimientos documentados y actualizados permite demostrar ante autoridades sanitarias el cumplimiento de la normativa vigente, como parte de un sistema de gestión de la inocuidad o de buenas prácticas de manufactura. También facilita la capacitación del personal, asegura la trazabilidad de las acciones de limpieza y fortalece la imagen del establecimiento como un lugar confiable, seguro y comprometido con la salud pública.

En conjunto, estos procedimientos contribuyen a mantener condiciones higiénicas óptimas en el establecimiento, lo que protege no solo al consumidor, sino también al personal y al entorno. Desde la salud pública, esto forma parte de una estrategia de prevención de enfermedades y de promoción de ambientes saludables en la cadena de comercialización de bebidas alcohólicas.

• **SOBRE LOS SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO: NO PRESENTÓ PLAN DE SANEAMIENTO.**

*Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 35, Artículo 86.*

Contar con un plan de saneamiento es fundamental para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas que prevengan riesgos para la salud pública. Este plan incluye procedimientos de limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua, asegurando un entorno seguro para el almacenamiento y comercialización de productos. Su implementación no solo cumple con la normativa sanitaria, sino que también protege la calidad de los productos, reduce el riesgo de contaminación y refuerza la confianza del consumidor en el establecimiento.

Un programa de saneamiento bien implementado permite identificar y controlar riesgos sanitarios de manera preventiva, reduciendo la posibilidad de brotes de enfermedades, cierres por parte de autoridades sanitarias o pérdida de productos. También contribuye a mantener instalaciones limpias, ordenadas y seguras, lo cual mejora la eficiencia operativa y la percepción del cliente sobre la calidad y confiabilidad del establecimiento.

*De conformidad con el Decreto 1686 de 2012 en su artículo 35 "El plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo, los siguientes programas:*

*1. Programa de limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*





DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

2. Programa de desechos sólidos. Debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse de acuerdo a normas de higiene con el propósito de evitar la contaminación de los productos, áreas, dependencias y equipos, el deterioro del medio ambiente y riesgos para la salud del personal que manipula los desechos.

3. Programa de control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, en aras de la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con énfasis en lo preventivo."

**QUINTO CARGO:** Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.

- **SOBRE LA PROCEDENCIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS: LICOR ADULTERADO – ESTAMPILLAS ADULTERADAS, LICOR SIN ESTAMPILLAS.**

Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 46, 47, Artículo 82 Numeral 3.

La presencia de licor adulterado, con estampillas falsificadas o sin estampillas representa una amenaza directa a la vida y bienestar de los consumidores. Estas bebidas pueden contener sustancias químicas peligrosas como metanol u otros componentes no aptos para el consumo humano, que pueden causar intoxicaciones severas, daño hepático, ceguera e incluso la muerte. La venta de estos productos pone en riesgo la salud y puede desencadenar brotes de intoxicaciones masivas.

Además, la circulación de licor sin control sanitario impide que las autoridades realicen una trazabilidad adecuada del producto. La ausencia o falsificación de estampillas dificulta verificar el origen, la calidad y el cumplimiento de los estándares de producción establecidos por la ley. Esto debilita los sistemas de vigilancia sanitaria y permite que productos potencialmente peligrosos lleguen al mercado sin ningún tipo de regulación ni control, aumentando los riesgos para la salud pública.

Por último, la existencia de licor adulterado en estos establecimientos refleja un incumplimiento de las medidas de prevención exigidas para proteger a la comunidad. Desde la salud pública, se requiere que todo establecimiento actúe como un punto de control para garantizar que solo se comercialicen productos seguros. La tolerancia a este tipo de ilegalidad no solo compromete al consumidor individual, sino que afecta la salud colectiva y debilita la confianza en las medidas sanitarias del país. En el acápite de Procedencia de bebidas alcohólicas: Se relaciona: Licor adulterado – Estampillas adulteradas, licor sin estampillas.

El artículo 46 del Decreto 1686 de 2012 modificado por el art. 7, Decreto 162 de 2021, no señala: "Rotulado o etiquetado permanente. El rotulado o etiquetado permanente de las bebidas alcohólicas nacionales e importadas para consumo humano deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La etiqueta o rótulo de las bebidas alcohólicas no debe describir o presentar el producto envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.
2. En las etiquetas de las bebidas alcohólicas elaboradas en el territorio nacional, no podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes en idioma diferente al castellano que induzcan a engaño al público, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior. Cuando se tratare de protección de marca o fabricante, se podrá permitir alguna expresión en otro idioma.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

3. No podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes que sugieran propiedades medicinales o nutricionales.

4. Los rótulos o etiquetas que se adhieran a los envases de las bebidas alcohólicas no se podrán remover o separar fácilmente de este.

5. En el rótulo o etiqueta de las bebidas alcohólicas envasadas debe aparecer la siguiente información:

5.1 Nombre y marca del producto de acuerdo con la información contenida en el registro sanitario.

5.2 Nombre, ubicación y dirección del fabricante, hidratador o envasador responsable según corresponda o de la dirección corporativa, si se dispone de más de una planta, en cuyo caso la identificación del lote debe garantizar la trazabilidad del producto. Para las bebidas importadas, solo se requerirá nombre y ubicación geográfica (ciudad y país) del fabricante, hidratador o envasador.

5.3 Nombre, dirección y ciudad del importador, si es del caso.

5.4 Número del registro sanitario otorgado por el INVIMA.

5.5 Contenido Neto expresado en volumen.

5.6 Grado alcohólico expresado en grados alcoholimétricos o en porcentaje en volumen a 20°C.

• **SOBRE LAS LEYENDAS OBLIGATORIAS: NO SE OBSERVAN LEYENDAS OBLIGATORIAS.**

Fundamento Legal y Análisis: Decreto 1686 de 2012 Artículo 50.

Es importante que en un establecimiento donde se comercializan bebidas alcohólicas se observen las leyendas obligatorias, ya que estas forman parte de la regulación sanitaria y legal destinada a proteger al consumidor.

El artículo 9 del Decreto 162 de 2021 modifica el artículo 50 del Decreto 1686 de 2012 para exigir que todo envase de bebida alcohólica incluya tres leyendas obligatorias: "El Exceso de Alcohol es Perjudicial para la Salud", "Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" y una indicación clara del punto de envasado (por ejemplo, "Hidratado o envasado en Colombia", o "Industria colombiana" / "Importado")

Estas advertencias cumplen una función preventiva fundamental, ya que advierten al consumidor sobre los riesgos sanitarios asociados al consumo excesivo de alcohol y refuerzan la prohibición de venta a menores, resguardando así el bienestar colectivo.

Además, estas leyendas permiten identificar el origen del producto, promoviendo la trazabilidad y reforzando la confianza en la autenticidad e inocuidad de las bebidas. Desde la salud pública, este rotulado transparente contribuye a una mayor conciencia en los consumidores, facilita el control regulatorio y evita prácticas engañosas, como el ocultamiento del origen o pretender cualidades inexistentes en el producto. En el acápite de Leyendas obligatorias: Se relaciona: No se observan leyendas obligatorias.

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.

**VII. SANCIONES A IMPONER EN RAZON 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.



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

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 contemplar:

- 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.

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 puniendi.

#### VIII. 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 de la subsecretaría de ambiente ubicada en la Calle 37 # 1 - 31 Barrio La Joya , o de manera virtual con destino al correo electrónico [subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co](mailto:subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co).

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

#### IX. RESUELVE

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

**ARTICULO SEGUNDO: ORDENAR** la **APERTURA DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA y FORMULAR PLIEGO DE CARGOS**, así:

**PRIMER CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO Relacionado con EDIFICACIONES E INSTALACIONES, lo anterior por cuanto:*

1.1 *Se evidencia que no cumple con "Condiciones de pisos y paredes", contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 1 y 2, Artículo 84 y 85.*

1.2 *Se evidencia que no cumple con "Techos, iluminación y ventilación" contraviniendo Decreto 1686 de 2012 Artículo 24 Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2, Artículo 84 y 85.*

1.3 *Se evidencia que no cumple con "Instalaciones sanitarias" contraviniendo Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numerales 6.1, 6.2, 6.3, Artículo 84 y 85.*



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</b>
OFICINA PRODUCTORA: SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE Código TRD:7000	SERIE/Subserie: RESOLUCIONES / Código Serie/Subserie (TRD) 7000.71/	

**SEGUNDO CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO Relacionado con PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS, lo anterior por cuánto:*

2.1 Se evidencia que no cumple con "Prácticas higiénicas" contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 28 Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.

2.2 Se evidencia que no cumple con "Educación y capacitación" contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 27.

**TERCER CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN, lo anterior por cuanto:*

3.1 Se evidencia que no cumple con "Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas" desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 25 Numerales 1,2,8, Artículo 30 Parágrafo, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.

3.2 Se evidencia que no cumple con "Condiciones de almacenamiento", desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numerales 2,4,5,6,7 y 8

**CUARTO CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES DE CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con SANEAMIENTO*

4.1 Se evidencia que no cumple con "Suministro y calidad de agua potable" desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3, Artículo 86; Resolución 2115 de 2007 Artículo 9, Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3.

4.2 Se evidencia que no cumple con "Residuos sólidos" contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 5, Artículo 25 Numeral 7, Artículo 86.

4.3 Se evidencia que no cumple con "Control integral de plagas" contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 35 Numeral 3.

4.4 Se evidencia que no cumple con "Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios" contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 23 Numeral 6.4; Artículo 82 Numeral 1, Artículo 35 Numeral 1.

4.5 Se evidencia que no cumple con "Soportes documentales de saneamiento" contraviniendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 35, Artículo 86.

**QUINTO CARGO:** *Presunta omisión en las CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN LAS CUALES DESARROLLA SUS ACTIVIDADES EL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO relacionado con VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.*

5.1 Se evidencia que no cumple con "Procedencia de bebidas alcohólicas" desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 46, 47, Artículo 82 Numeral 3.

5.2 Se evidencia que no cumple con "Leyendas obligatorias" desatendiendo el Decreto 1686 de 2012 Artículo 50.

**ARTÍCULO TERCERO: NOTIFICAR PERSONALMENTE** la presenta actuación administrativa a MAULY YULIETH PEDRAZA PICO, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.062.904.305, representante legal de la BODEGA FERCHO, Ubicada en la Calle 41 No. 15 - 34 del Municipio de Bucaramanga; Teléfono 3183695811

**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, para lo cual deberá entregarse el respectivo escrito de manera presencial en las instalaciones de la de la subsecretaría de ambiente ubicada en la Calle 37 # 1 - 31 Barrio La Joya o de manera virtual con destino al correo electrónico [subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co](mailto:subsecretariadeambiente@bucaramanga.gov.co).



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE		No. Consecutivo <b>R-SdSyA-062-2025</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.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

**ROSEMBERG SANABRÍA VESGA**  
Subsecretario de Despacho – Área de Ambiente  
Secretaria de Salud y Ambiente

Proyectó/ Nidia Virviescas Camacho – Abogada CPS SSYAB

Revisó aspectos jurídicos: Jean Pierre Franco Toloza – Abogado SSYAB