

| | | |
|---|-------------------------------|------------------------------------|
|  GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA | AVISO PARA PUBLICACIÓN | Código: FO-M7-P2-025 |
| | | Versión: 2 |
| | | Fecha de aprobación: 10/08/2020 |

La Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública, de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social del Departamento de Antioquia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) procede a surtir el trámite de la notificación mediante AVISO para comunicar que dentro del proceso con radicado **U2024080372929** que se adelanta al (la) señor (a) **FELIX ENRIQUE CANTILLO ARMANTA** identificado (a) con CC. **19.599.435** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080372929 del 03 de octubre de 2024**, expedido por el Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan unos cargos, advirtiéndole que cuentan con un término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación para presentar por escrito sus descargos, directamente o por intermedio de apoderado, si lo desea y para el efecto podrá aportar o solicitar las que considere pertinentes y que sean conducentes, proceso que se le inicia como **PROPIETARIO** del establecimiento **SABOR CURRAMBERO GOURMET** ubicada en la **calle 77 # 76 - 06** del municipio de **Carepa (Antioquia)**, por visita realizadas el día **13 de julio de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **FELIX ENRIQUE CANTILLO ARMANTA** identificado (a) con CC. **19.599.435** por la causal **“NO RECLAMADO”**

El presente aviso se publica en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad por el término de cinco (5) días hábiles.

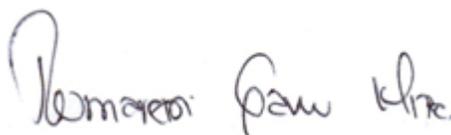
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

Se le advierte al investigado que la notificación del (la) mismo (a) se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Fecha de fijación del aviso: 20 de noviembre de 2024 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 27 de noviembre de 2024 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080372929 del 03 de octubre de 2024**



ROMAREISI GARRO MIRA
Profesional Universitario



Radicado: U 2024080372929

Fecha: 03/10/2024

Tipo AUTO
Destino



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO No.

Por medio del cual se inicia una investigación y se formulan cargos

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, artículo 43 numeral 43 3 8 de la Ley 715 de 2001, artículo 34, literal c) de la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2020070000473 del 05 de febrero de 2020 expedido por el señor Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos al señor **FELIX ENRIQUE CANTILLO ARMENTA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **19.599.435**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **SABOR CURRAMBERO GOURMET** ubicado en la Calle 77 No 76 - 06 del Municipio de Carepa, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **13 de julio de 2022**, consistente en

HECHOS:

De la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan este establecimiento, se evidenció el incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias que a continuación se describen

1. Evidencia de paredes con grietas, rugosidades, asperezas, y falta de continuidad, las uniones entre los pisos y paredes son no redondeadas, las paredes no son lavables y presentan acumulación de suciedad, tubería sin protección en el área de aseo.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1 4, 2 1, 2 2

Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción

1 PISOS Y DRENAJES

1 4 El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza

2 PAREDES

2 1 En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía 604 409 9000
Medellín - Colombia



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados

2.2 Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección

2. La unidad sanitaria para el público no se encuentra separada por sexo, las instalaciones sanitarias no cuentan con jabón para el lavado de manos, ni con papel desechable para el secado de manos, no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en área de preparación de alimentos, no cuenta con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.2, 6.3, 6.4

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

6 INSTALACIONES SANITARIAS

6.2 Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual

6.3 Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximas a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito

6.4 En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción

3. En el establecimiento no se cuenta con instrumentos para la medición de temperatura

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 31 numeral 3

Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

3 Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

4. El personal manipulador no cuenta con certificados que declaren la aptitud para manipular alimentos.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1

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

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

5. Los manipuladores no cubren la cabeza, no cuentan con los elementos necesarios para la higiene de manos.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 4, 5

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen

4 Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5 Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. En el establecimiento no se cuenta con plan de capacitación.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 13 parágrafo 2

Artículo 13. Parágrafo 2 El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo,





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites

7. No se rotulan las materias primas, ni se lleva inspección de registro de estas.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1, 2 y 3

Artículo 16. Materias primas e insumos *Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos*

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

2. *Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera*

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

8. Los envases que entran en contacto con el alimento no se almacenan de forma protegida.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 6

Artículo 16. Materias primas e insumos *Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos*

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

9. En el establecimiento no se cuenta con recipientes adecuados en área de preparación, se depositan en cajones de cartón, se evidencia recipientes sin tapa con presencia de plagas.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5 1, 5 2, 5 3

Artículo 6. Condiciones generales *Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución,*



Centro Administrativo Departamental Jose María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía 604 409 9000
Medellín - Colombia



SC 4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación

5 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

5.2 Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental

5.3 El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

10. Evidencia de presencia de plagas (cucarachas).

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3

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

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

11. Establecimiento en condiciones deficientes de aseo, suciedad en pisos, paredes, acumulación de objetos inservibles, suciedad en esquinas y en parte inferior de equipos de frío, escobas y traperos no cuentan con mango en material no sanitario.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1

Artículo 26. Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, éste debe incluir como*





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas

1 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, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección

12. Sin evidencia de plan de saneamiento básico, ni registro a condiciones de saneamiento.

Norma presuntamente infringida Resolución 2674 de 2013 artículo 26

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

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL al evidenciar factores críticos como presencia de plaga (cucarachas), establecimiento en condiciones deficientes de aseo, suciedad en pisos, paredes, acumulación de objetos inservibles, suciedad en esquinas y en parte inferior de equipos, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 30,25 %, considerado desfavorable

La medida sanitaria fue levantada el 18 de julio de 2022, al evidenciar por parte del equipo técnico, que las condiciones sanitarias que dieron origen a la medida, habían mejorado

Se tendrá como pruebas debidamente allegadas al proceso, las siguientes:

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No PA-002-0514720051109-4XG36Q, realizada el 13 de julio de 2022
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No PA-002-0514720051109-4XG36Q, realizada el 13 de julio de 2022
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No PA-003-051472051109-4QXPSR, realizada el 24 de julio de 2022
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No PA-003-051472051109-4QXPSR - 1, realizada el 24 de julio de 2022



Centro Administrativo Departamental José María Cordova (La Alpujarra)
Calle 42 B No 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía 604 409 9000
Medellín - Colombia



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

El acta de visita, de clausura temporal total aplicada como medida sanitaria de seguridad constituyen la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia que la aplicaron

No obstante el anterior material probatorio, esta Dirección decretará las pruebas necesarias, en la etapa procesal correspondiente, para el esclarecimiento de los hechos y realizar una adecuada imputación de responsabilidad administrativa, con el propósito de determinar lo siguiente

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que el señor **FELIX ENRIQUE CANTILLO ARMENTA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **19.599.435**, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas a imponer a quienes infrinjan la normativa sanitaria que son procedentes, están contenidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 48 del Decreto Ley 2106 de 2019, y son las siguientes

- a) *Amonestación*
- b) *Multas hasta por una suma equivalente a DIEZ MIL (10 000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES*
- c) *Decomiso*
- d) *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva*
- e) *Cierre temporal o definitivo del establecimiento*

Conforme con lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor **FELIX ENRIQUE CANTILLO ARMENTA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **19.599.435**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **SABOR CURRAMBERO GOURMET** ubicado en la Calle 77 No 76 - 06 del Municipio de Carepa, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **13 de julio de 2022**.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente al señor **FELIX ENRIQUE CANTILLO ARMENTA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **19.599.435**, como Propietario del establecimiento **SABOR CURRAMBERO GOURMET** ubicado en la Calle 77 No 76 - 06 del Municipio de Carepa, Antioquia, conforme a lo establecido en el artículo 66 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: Se le advierte al implicado que goza de un término de quince (15) días hábiles, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Administrativo, para que proceda a ejercer su derecho de defensa presentando los descargos por escrito en las taquillas de la Gobernación de Antioquia, o al correo electrónico gestiondocumental@antioquia.gov.co, aportar o solicitar la práctica de las pruebas que sean conducentes para su defensa y además tiene derecho a hacerse representar por un abogado titulado y con tarjeta profesional.

ARTÍCULO CUARTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Ricardo

RICARDO ANTONIO CASTRILLÓN QUINTERO
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo
Subsecretaría de Salud Pública
Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

| | Nombre | Cargo | Firma | Fecha |
|---|------------------------------|---|------------------------|------------|
| Proyectó: | Ana Milena Cano Álvarez | Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia | <i>Ana Milena Cano</i> | 02-10-2024 |
| Revisó: | Lilia Eledec Calderón Murgas | Profesional Universitario | <i>Lilia Eledec</i> | 02-10-2024 |
| Revisó: | Iván Darío Zea Carrasquilla | Técnico Área Salud | <i>Iván Darío</i> | 2-10-2024 |
| Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma. | | | | |



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000
Medellín - Colombia.



SC4887-1