

 <b>GOBERNACION DE ANTIOQUIA</b> REPUBLICA DE COLOMBIA	<b>AVISO PARA PUBLICACIÓN</b>	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 **U2023080401687** que se adelanta a (la) señor (a) **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA** identificado con **CC. 30.653.666** se expidió auto de sanción No. **S2024060250405 del 29 de agosto de 2024**, consistente en pagar multa equivalente a **DOS (2.0) SMMLV**, la cual deberá ser cancelada a favor de la Secretaría Seccional De Salud Y Protección Social de Antioquia, en la cuenta de ahorros del Banco Popular N° 18072008-8 o en la cuenta de ahorros del banco Bogotá N° 38611336-9, dentro de los cinco (10) días hábiles siguientes a la ejecutoria del acto administrativo, proceso que se le inicia como **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES** ubicada en el **Calle Buenos Aires** del municipio de **Arboletes (Antioquia)**, por visita realizada el día **19 de noviembre de 2021**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada a (la) señor (a) **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA** identificado con **CC. 30.653.666**, por la causal **“NO RESIDE”**.

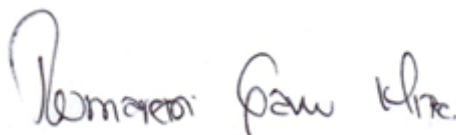
El presente aviso se publica en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad por el término de cinco (5) días hábiles.

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: 21 de noviembre de 2024 a las 7:30 am**

**Fecha de retiro del aviso: 29 de noviembre de 2024 a las 5:30 pm**

Se anexa copia de la resolución sanción **2024060250405 del 29 de agosto de 2024**




---

**ROMAREISI GARRO MIRA**  
**Profesional Universitario**



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA  
GOBERNACIÓN.

RESOLUCIÓN

POR MEDIO DE LA CUAL SE IMPONE UNA SANCIÓN.

EL DIRECTOR TÉCNICO SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE  
LA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA  
SECRETARÍA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE  
ANTIOQUIA,

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, y en especial de las conferidas por las Leyes 9ª de 1979 y demás normas concordantes, procede conforme a la Ley 1437 de 2011 y los Decretos 2020070002567 del 05 de noviembre de 2020 y 2021070000522 del 31 de enero de 2021, expedidos por el Gobernador de Antioquia,

CONSIDERANDO:

Que corresponde a la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, conforme a lo establecido en la Ley 9ª de 1979, la Ley 715 de 2001, la Ley 1122 de 2007, ejercer la inspección, vigilancia y control de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo y que se ejercen dentro de la Jurisdicción del Departamento de Antioquia.

1. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA.

Obra en el expediente y en las actas de visita que dieron origen a la presente que el día **19 de noviembre de 2021**, funcionarios adscritos a ésta dependencia practicaron una visita oficial de inspección y vigilancia al establecimiento **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, ubicado en la Calle Buenos Aires del municipio de Arboletes, Antioquia.

Se estableció dentro del proceso según la información que reposa en las actas para el momento de la visita realizada, que la señora **OLGA LUCIA MORENO MENOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, era para el momento de la visita enunciada en el párrafo anterior el **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**.

2. ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS.

Esta dirección con fundamento en los incumplimientos descritos en el acta de visita realizada por los técnicos área salud el día **19 de noviembre de 2021**, mediante **Auto N° U2023080401687 del 25 de octubre de 2023**, dio inicio a la presente investigación y formuló cargos a la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de

**PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, por los presuntos hechos e infracciones a la normativa sanitaria evidenciados en el citado establecimiento en las visitas oficiales realizadas.

Que la notificación del auto de inicio y formulación de cargos fue realizada mediante aviso para publicación, fijado el 29 de enero de 2024 y desfijado el 02 de febrero de 2024, en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad, a la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**.

Que a la investigada se le informó del derecho a presentar escrito de descargos, el aporte de pruebas y la solicitud de práctica de pruebas; para que ejerciera su derecho de defensa, respetándole de esta manera su derecho fundamental al debido proceso y el derecho de contradicción y defensa.

Que la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS NI APORTÓ O SOLICITÓ LA PRÁCTICA DE PRUEBAS**, dejando de esta manera inactivo su derecho de defensa.

Que mediante **Auto de traslado N° U2024080003843 del 20 de marzo de 2024** se le concedió traslado a la investigada para que presentara los respectivos alegatos de conclusión, de acuerdo a lo contemplado en el inciso final del artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Que dicho auto se notificó a la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, mediante aviso fijado el 26 de julio de 2024 y desfijado el 06 de agosto de 2024, en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad.

Que la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE ALEGATOS DE CONCLUSIÓN**.

#### **ASPECTOS A CONSIDERAR:**

Las medidas sanitarias de seguridad de conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, **son aplicables para la protección de un bien considerado de interés público como lo es la salud y se practican sin perjuicio de las sanciones que se deriven del proceso.**

Es por lo anterior, que aplicada la medida sanitaria de seguridad consistente en **la suspensión de servicios y el decomiso** que se describe en el siguiente párrafo,

se procedió a iniciar el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio, cumpliendo con los postulados del debido proceso que rige también las actuaciones administrativas, de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Constitución Política.

Como se ha venido advirtiendo en el desarrollo de este acto administrativo en las visitas de inspección y vigilancia realizada el día **19 de noviembre de 2021**, se aplicó la medida sanitaria de **suspensión de servicios total del restaurante escolar, preparación y servido de alimentos**, al evidenciar factores críticos como unidad sanitaria ubicada en la entrada del área de procesos, ventilación por la parte superior se comunica con la sala de procesos, presencia de roedores, contaminación cruzada, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 17% considerado como desfavorable, además el **decomiso** de 28 tipos de productos. (cuadro anexo)

#### **LAS PRUEBAS QUE SUSTENTAN EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO SON LAS SIGUIENTES.**

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, realizada el 05 de noviembre de 2021, Acta No. PA-002-056592061612-CDV1US.

Acta de medida sanitaria a productos y/o artículos consistente en el decomiso, realizada el 05 de noviembre de 2021, Acta No. PA-002-056592061612-CDV1US.

Formato anexo de destrucción, Formato No. PA-002-056592061612-CDV1US, visible a folio 3 del expediente.

#### **PRUEBAS APORTADAS AL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO POR PARTE DEL INVESTIGADO.**

La señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, **NO PRESENTÓ NI SOLICITÓ LA PRACTICA DE PRUEBAS.**

#### **DESCARGOS.**

La señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS.**

#### **ALEGATOS DE CONCLUSIÓN:**

La señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE ALEGATOS DE CONCLUSION.**

### 3. HECHOS PROBADOS Y NORMAS INFRINGIDAS.

Las actas de visita formalizadas por los técnicos área salud al investigado y allegadas a esta dirección dan cuenta de las infracciones a las normas sanitarias infringidas con ocasión de la medida sanitaria aplicada al establecimiento, consistente en la **suspensión de servicios total del restaurante escolar, preparación y servido de alimentos**, al evidenciar factores críticos como unidad sanitaria ubicada en la entrada del área de procesos, ventilación por la parte superior se comunica con la sala de procesos, presencia de roedores, contaminación cruzada, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 17% considerado como desfavorable, además el **decomiso** de 28 tipos de productos. (cuadro anexo)

En consecuencia a lo dicho en este tiempo, esta dirección consideró que la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, infringió las siguientes disposiciones normativas:

**Evidencia de espacios entre muros y techos, evidencia de deterioro de alimentos por roedores.**

*Resolución 2674 de 2013 artículo 6° numeral 2.1, artículo 32 numeral 7.*

**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:*

*2. Diseño y construcción.*

*2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.*

*2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.*

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

*7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga*

**En el establecimiento no se cuenta con extractor de calor, ni con campana, evidencia de orificios de ventilación de las puertas sin protección.**

*Resolución 2674 de 2013 artículo 6° numeral 5.1, artículo 7 numeral 8.1*

**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:

#### 5. PUERTAS

5.1. *Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.*

**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:*

#### 8. VENTILACIÓN

8.1. *Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.*

**Unidad sanitaria ubicada en la entrada al área de procesos, el sistema de ventilación en la parte superior comunica con el área de cocción, deficientes condiciones higiénicas en las instalaciones sanitarias, lavamanos de accionamiento no manual, no hay avisos alusivos a las prácticas de lavado de manos.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 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 próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.*

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

**Se evidencian vasos deteriorados, sartenes deteriorados y con acumulación de grasa en la parte externa, los equipos no cuentan con lectores de temperatura ni termómetros.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, artículo 31 numeral 3.

**Artículo 8. Condiciones generales.** *Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

**Artículo 9. Condiciones específicas.** *Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

1. *Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.*

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

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.*

**Evidencia de vasos deteriorados, tabla para picar en madera.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 3.

**Artículo 9. Condiciones específicas.** *Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

3. *Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica,*

*cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

**El personal manipulador no presenta certificado de estado de salud, ni de reconocimiento médico.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numerales 1, 2 y 3.

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

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

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

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

**Los manipuladores no cuentan con dotación, no usan calzado cerrado ni gorro.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 5, 9.

**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:*

2. *Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.*

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.*

9. *Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*



**No cuentan con programa de educación continuada.**

Resolución 2674 de 2013 artículos 12.

**Artículo 12. Educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

**Evidencia de alimentos deteriorados, mal almacenados, en estado de descomposición y con fecha de vencimiento expirada.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 6, artículo 31 numeral 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:

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

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

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.

**Se encontró alimentos preparados a temperatura ambiente.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 18 numerales 3. 3.1, 3.2, 3.3.

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

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

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

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. *Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).*

**Evidencia de infestación de roedores, mal almacenamiento de alimentos, apilados, algunos en contacto directo con el piso, espacios entre muros y techos permite la entrada de insectos y roedores, alimentos almacenados conjuntamente con detergentes y desinfectantes.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 6 y 7.

**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 insumas que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.*

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

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

9. *Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.*

**Suministro de agua lluvia con proceso de filtración y desinfección, se desconoce la potabilidad de esta.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales

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

### 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

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

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

**Evidencia de olores ofensivos procedentes de las áreas de cocción y manipulación de alimentos, al igual que en el área de bodega por alimentos en avanzado estado de descomposición.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 4.1, 4.2.

**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:

#### 4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

**Almacenamiento de residuos en área de proceso de alimentos, disposición final a cielo abierto al lado de fuente de agua, evidencia de recipientes sin tapa.**

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, 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.

**Evidencia de infestación de roedores en área de almacenamiento de alimentos.**

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 expendia 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.*

**Deficientes procesos de limpieza y desinfección en vajilla y área para almacenar alimentos, se encontraron detergentes y desinfectantes en áreas de almacenamiento de alimentos y servido, mangos de los elementos de aseo en madera, el sitio para el lavado de utensilios se encuentra ubicado al lado de la entrada de la zona de comida, el área ubicada contiguo a la entrada del área de la cocina presenta deficiencias higiénicas, no se realiza la dosificación del desinfectante.**

*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 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.*

**No cuentan con plan de saneamiento ni con registro de este.**

*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:*

Frente al decomiso y destrucción de los siguientes productos que no cumplían con las condiciones para su comercialización:

PRODUCTO	FORMA	CANTIDAD	MOTIVO
Leche	Bolsa por 1000gr	108	Producto empaque deteriorado, mal almacenado, contaminado con excremento y orina de roedores.
Leche	Bolsa por 380gr	102	Alimentos deteriorados, mal almacenados, contaminados con orina y excremento de roedor.
Leche	Bolsa por 380 gr	13	Producto con empaque deteriorado, fecha vencimiento expirada, contaminada con excremento de roedor y orina.
Leche	Bolsa por 380 gr	30	Producto con fecha de vencimiento expirada, contaminada excremento y orina de roedores.
Arroz	Bolsa por 500gr	134	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorado, contaminado con plagas gorgojo, excremento y orina de roedores.
Arroz mayorista	Bolsa por 500gr	17	Producto con gorgojos, contaminado excremento y orina de roedores.
Arroz Palmira	Bolsa por 500gr	17	Producto contaminado con orina de ratones, humedecido.
Chocolate	Bolsa en polvo por 500 gr	28	Producto contaminado con excremento de roedores y orina, gorgojos, humedad, rotulo deteriorado.
Galleta saltinas con mantequilla	Paquete 324gr	6	Producto contaminado con excremento y orina de roedores.
Azúcar Mayaguez	Bolsa por 1000 gr	3	Producto humedecido, contaminado con excremento y orin de roedores
Galletas Saltisima	Paquete 324	10	Producto contaminado con excremento y orina de roedores
Arroz Mojover	Bolsa por 500gr	4	Producto vencido, contaminado con excremento de roedores y orina.
Pan Tajado	Bolsa por 400gr	7	Producto contaminado con excremento y orina de roedores.
Galletas delechita	Bolsa por 18 paquetes(10gr)	10	Producto contaminado con excremento de roedor y orina.
Lentejas	Bolsa por 500gr	23	Producto contaminado con excremento de roedores y orina
Promasa	Bolsa por 500gr	95	Producto contaminado con excremento de roedores y orina.
Chocolate deli	Bolsa en polvo por 200gr	37	Producto contaminado con excremento de roedores y orina
Panela angostureña	Bolsa por 1000gr	null	Producto humedecido, derretido, contaminado con excremento de roedores y orina
Avena extra señora	Bolsa por 380 gr	7	Producto contaminado con orina y excremento de roedores.
Leche en polvo the cantaro	Bolsa por 500gr	11	Producto contaminado con orina y excremento de roedores.
Frijol ganipash	Bolsa por 500gr	53	Producto contaminado con excremento de roedores y orina.
Pasta Comarrico	Bolsa por 120gr	75	Producto contaminado con orinas y excremento de roedores
Panelas diamante	Bolsa 500gr	null	Producto humedecido, contaminado con orina y materia fecal de roedores.
Sal Yodisal	Bolsa por 500gr	4	Producto contaminado con excremento y orina de roedores.
Huevos	(no informada)	1650	Producto en estado de descomposición
Carne de cerdo	Bolsa 1 kilo	null	Producto en estado de descomposición
Arroz Palmira	Bolsa por 500 gr	64	Producto contaminado con roedores
Lenteja	Bolsa por 500gr	87	Producto con plagas y contaminado con orina y excremento de roedores

Ley 9 de 1979 artículos 304.

**Ley 9 de 1979. Artículo 304.** *No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados, o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.*

#### 4. FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN FINAL.

##### PARA RESOLVER SE TIENE LO SIGUIENTE.

Según las evidencias probatorias y hechos confirmados a través del estudio de las actas de visita allegadas por los técnicos de área de salud a esta dirección y que son la herramienta primordial en la cual se soporta este proceso para tomar una decisión de fondo, además del acta de aplicación de la medida sanitaria de seguridad, ambas cumplen funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y fueron incorporadas al proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Dichas actas son realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada y se convierte en una herramienta probatoria primordial en el cual se soporta el juzgador para tomar una decisión de fondo.

En ese orden de ideas y recalcando que las normas sanitarias son taxativas y de estricto cumplimiento, y que para el caso puntual se configuraron incumplimientos, y a que la situación encontrada se encuentra bajo seguimiento en términos de responsabilidad sanitaria, es obligación de esta Dirección en cumplimiento de sus funciones, realizar las actuaciones tanto de carácter preventivo como correctivo, con el fin de evitar futuros perjuicios a la salud como interés público.

Debe tenerse en cuenta que las medidas de seguridad establecidas en la Ley 9° de 1979, están encaminadas a proteger la salud pública, razón por la cual son medidas de inmediata ejecución, ya que tienen carácter preventivo y transitorio, y se aplicaran sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar. Es por ello, que al evidenciar que en el establecimiento se encontraron productos que no cumplían con las condiciones higiénico sanitarias para su comercialización y que garantizaran la inocuidad de estos, se procedió a tomar la medida sanitaria de seguridad.

Esta dirección, como autoridad sanitaria, está en la facultad de imponer sanciones, según las pruebas aportadas, la ponderación del caso y los incumplimientos evidenciados, así como el riesgo generado por la conducta, entendida como la proximidad de un daño al bien jurídicamente tutelado, para este caso, se tendrá en cuenta los hechos probados, el tipo de producto, la magnitud de la conducta y su proporcional riesgo a la salud pública al momento de calificar las presente actuación administrativa.

Cabe indicar que el enfoque de gestión de riesgo, dirigido a la producción o expendio de alimentos, es considerado como aquel que no haya generado un riesgo efectivo a la salud pública como bien jurídicamente tutelado, lo cual, se evidenció en este caso entendiéndose como la "proximidad al daño" del bien jurídicamente tutelado, siendo este el expendio o producción de alimentos sin el cumplimiento de las buenas practicas, consagradas en la Ley 9 de 1979, lo cual es considerado como

una conducta antijurídica, teniendo en cuenta que sobre esta Dirección recae la protección de la salud pública, sin que sea condición necesaria para imponer una sanción, la ocurrencia cierta de un daño, pues lo que se pretende es evitar la materialización del daño, es entonces, ese riesgo lo que se convierte en probado.

En igual sentido, y conforme al objeto social de dicha institución, la Constitución Política de Colombia, establece protección especial a los niños, niñas y adolescentes, por ello en desarrollo de la normatividad sanitaria, su amparo, se protege en igual sentido, velando por el cumplimiento de los preceptos constitucionales en el desarrollo de su derecho a la salud y a la vida como factores primordiales en el estado social de derecho.

Las normas referenciadas, son parte del desarrollo legislativo del artículo 78 de la Constitución Política, que protege de manera expresa los derechos colectivos de todos los habitantes del país, entre ellos el derecho la salud que es conexo con el derecho fundamental a la vida.

Para la graduación de la sanción a imponer, se tendrán en cuenta los criterios contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en cuanto resultaren aplicables, de la siguiente manera:

**1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados:** Con las conductas desplegadas por el implicado se puso en peligro la Salud Pública como bien jurídico tutelado, aclarando que su lesión efectiva no es necesaria para configurar la falta, **por lo tanto, es un criterio en su contra al momento de tasar el monto de la sanción.**

**2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero:** **Este criterio no aplica para el presente caso,** dado que dentro del proceso **no se demostró que el implicado obtuvieran o no un beneficio económico por la tenencia de los productos que incumplen la norma.**

**3. Reincidencia en la comisión de la infracción:** **Este criterio será tenido en cuenta a favor del investigado,** dado que, según la información consignada en la base de datos de la Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, no ha sido sancionada.

**4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión:** **Este criterio será tenido en cuenta a favor del investigado,** pues durante la visita realizada al establecimiento, no se generó por parte de las mismas resistencia, negativa u obstrucción frente a las acciones de inspección y vigilancia.

**5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos:** Durante la investigación administrativa no se observó que por parte de la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, utilizara medios fraudulentos o intentara ocultar por medio de una tercera persona la infracción a la

normatividad sanitaria vigente, por lo tanto, **este criterio no aplica para graduar la sanción.**

**6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes:** No obran en el expediente soportes probatorios que demuestran el ánimo y la prudencia con que el implicado corrigió los requerimientos realizados por el equipo técnico, **lo cual no será tenido en cuenta.**

**7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente:** En la visita no se evidencio renuencia al cumplimiento de requerimientos y órdenes impartidas por la autoridad, lo cual se tendrá en **cuenta a favor del implicado** al momento de graduar la sanción a imponer.

**8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas:** **Este criterio no será tenido en cuenta,** dado que la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES** , no se pronunció de forma expresa sobre la infracción a la normatividad sanitaria vigente.

Que para estimar la sanción se acude a los criterios objetivos y discrecionales de la administración pública conservando como referente esencial y principal la escala de sanciones administrativas establecidas en las normas referidas inicialmente, y **de manera particular las contempladas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979 modificado por el Artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, que 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.*

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Declarar administrativamente responsable a la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, ubicado en la Calle Buenos Aires del municipio de Arboletes, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **19 de noviembre de 2021.**

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Sancionar a la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE**



LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES, con una **Multa** equivalente a **DOS (2) SMLMV Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes** al momento de dictarse la presente resolución.

**ARTÍCULO TERCERO:** Se informa al sancionado que el valor de la multa deberá ser cancelado a favor de la **Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en la cuenta de ahorros del Banco Popular N°. 18072008-8 o en la cuenta de ahorros del Banco de Bogotá N°. 38611336-9**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de este acto administrativo.

**PARÁGRAFO:** Una vez cancelado el valor de la multa se debe enviar copia del comprobante de pago con sus datos al correo electrónico [notiprocesosambiental@antioquia.gov.co](mailto:notiprocesosambiental@antioquia.gov.co), para expedir constancia de paz y salvo, de lo contrario, se remitirá a la Tesorería General del Departamento, para el respectivo cobro coactivo.

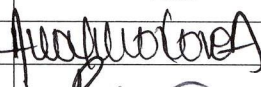
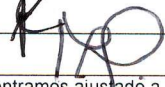
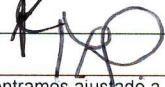
**ARTÍCULO CUARTO:** Notificar el contenido de la presente resolución a la señora **OLGA LUCIA MORENO MENDOZA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. **30.653.666**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BUENOS AIRES**, haciéndole saber que contra ésta proceden los **Recursos de Reposición** y de **Apelación**, que deberán interponerse y **sustentarse** debidamente **dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación**, en la forma y términos establecidos en los artículos 76 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO QUINTO:** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su notificación.

### NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE



**RICARDO ANTONIO CASTRILLON 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		26-08-2024
Revisó:	Lilia Eledec Calderón Murgas	Profesional Universitario		27-08-2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud		26-08-2024
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.				