

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
|  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 **U2024080369983** que se adelanta al (la) señor (a) **YORIS MARIA HERNANDEZ NARVAEZ** identificado (a) con CC. **1.065.003.405** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080369983 del 14 de agosto 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 **BILLAR CLUB SON PALENQUE** ubicada en la **Calle Barrio Pambele esquina** del municipio de **Arboletes (Antioquia)**, por visita realizada el día **14 de junio de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **YORIS MARIA HERNANDEZ NARVAEZ** identificado (a) con CC. **1.065.003.405** 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.

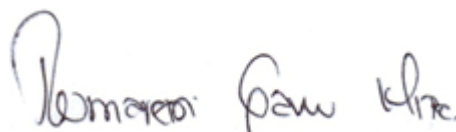
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

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: 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 del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080369983 del 14 de agosto de 2024**,



ROMAREISI GARRO MIRA
Profesional Universitario



Radicado: U 2024080369983

Fecha: 14/08/2024

Tipo: AUTO
Destino:



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

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 a la señora **YORIS MARIA HERNANDEZ NARVAEZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.065.003.405**, 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 Propietaria del establecimiento **BILLAR CLUB SON PALENQUE** ubicado en la Calle Barrio Pambele esquina, Arboletes, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **14 de junio 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. Se evidencia espacio entre muros y techos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 2.1

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:

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. Se evidencia pisos en mal estado con grietas y orificios, uniones entre pared y pisos no son redondeados, paredes en concreto no tiene buenos acabados con acumulación de polvo, no cuenta con drenajes.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.1, 1.4, 2.1,2.2



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

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 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 estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. Se evidencian techos en paja y lamina de eternit con acumulación de moho, no hay malla en ventanas, puertas en madera, con espacio entre puerta y piso que no impide el acceso de plagas, lámparas sin protección.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1,4,2,5.1, 7.3.

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:

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

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 estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

7. ILUMINACIÓN

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

4. Se evidencia paredes y pisos en material no sanitario, no cuenta con orinal sanitario, faltan elementos para la higiene, no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, y no cuenta con avisos.

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 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.

5. Se observan tapa de equipos de frio con corrosión, zona de lavado de manos presenta corrosión.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1.



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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.

6. No cuentan certificado vigente en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1, 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.

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

7. Se evidencia que el personal no tiene la indumentaria completa para realizar las actividades, no cuentan con elementos para la higiene de manos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2 y 4.

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.



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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.

8. No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 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.

9. Se evidencia caneca plástica (tanque de almacenamiento de agua) no conectada a red de distribución.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.1

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:

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.

10. Se evidencia que el establecimiento no cuenta con los sistemas para la disposición de aguas residuales.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral

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 este.



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

11. Se evidencia que no cuentan con recipientes con tapa para el almacenamiento de residuos sólidos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 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

5.3. 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.

12. Se observa deficiente desinfección y limpieza de áreas, elementos de aseo en material no sanitario.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6.

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:

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

13. No cuentan con plan de saneamiento escrito, acorde a su actividad, no cuenta con registros que soporten su cumplimiento.

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 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:

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL al evidenciar factores críticos como no contar con adecuadas instalaciones sanitarias, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 33.75%, considerado desfavorable.





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

El 17 de noviembre de 2022, se realizó nuevamente visita al establecimiento, donde el porcentaje de cumplimiento fue del 83.0%, arrojando un concepto sanitario favorable con requerimientos.

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-002-050512051111-C6O24I, del 14 de junio de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No.: PA-002-050512051111-C6O24I -1, del 14 de junio de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-003-050512051111-DN4Z2N, del 17 de noviembre de 2022.
- Acta de levantamiento medida sanitaria, Acta No. PA-003-050512051111-DN4Z2N-1, del 17 de noviembre de 2022.

Las actas de visitas, 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 la señora **YORIS MARIA HERNANDEZ NARVAEZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.065.003.405**, 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:

- Amonestación.*
- Multas hasta por una suma equivalente a DIEZ MIL (10.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES.*
- Decomiso.*
- Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva.*
- Cierre temporal o definitivo del establecimiento.*

Conforme con lo expuesto;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos a la señora **YORIS MARIA HERNANDEZ NARVAEZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.065.003.405**, para determinar su presunta



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

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 **BILLAR CLUB SON PALENQUE** ubicado en la Calle Barrio Pambele esquina, Arboletes, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas el **14 de junio de 2022**

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente a la señora **YORIS MARIA HERNANDEZ NARVAEZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.065.003.405**, 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 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 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: | Juan Carlos Uribe | Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia | | 13-08-2024 |
| Revisó: | Lilia Eledec Calderón Murgas | Profesional Universitario | | 13-08-2024 |
| Revisó: | Camila Yuliana Durango Sánchez Técnico Área de la Salud | Técnico Área Salud | | 13-08-2024 |
| 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. | | | | |

