

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

a 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 **U2024080014305** que se adelanta a (la) señor (a) **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con **CC. 70.781.759** se expidió auto de resolución por medio de la cual se declara una **CADUCIDAD** No. **S2025060182037 del 25 de julio de 2025**, haciéndole saber que contra este proceden los recursos de reposición y de apelación que deberán interponerse y sustentarse debidamente durante los diez (10) días hábiles siguientes a la ejecutoria del acto administrativo, proceso que se le inicia como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY** ubicada en el **CALLE 50** del municipio de **NECOCLÌ (Antioquia)**, por visitas realizadas los días 05 de agosto de 2021, 19 de agosto de 2021; 09 de febrero de 2022, 12 de agosto de 2022 y 26 de agosto de 2022.

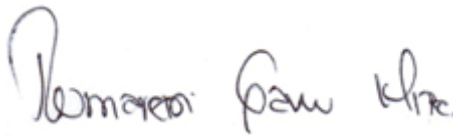
El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregado a (la) señor (a) **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con **CC. 70.781.759**, por la causal **“DESCONOCIDO”**.

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: 29 de julio de 2025 a las 7:30 am**  
**Fecha de retiro del aviso: 04 de agosto de 2025 a las 5:30 pm**

Se anexa copia de la resolución sanción **S2025060182037 del 25 de julio de 2025**.



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



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia



RESOLUCIÓN

**POR MEDIO DE LA CUAL SE DECLARA UNA CADUCIDAD Y SE IMPONE UNA SANCIÓN.**

**EL DIRECTOR TÉCNICO SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA,**

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, y en especial de las conferidas por las Leyes 9ª de 1979 y 715 de 2001, y demás normas concordantes, procede conforme a la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024 expedido 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 los días 05 de agosto de 2021, 12 de agosto de 2022, 26 de agosto de 2022, funcionarios adscritos a ésta dependencia practicaron una visita oficial de inspección y vigilancia al establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY** ubicado en la Calle 50 del municipio de Necocli, Antioquia.

Se estableció dentro del proceso según la información que reposa en las actas para el momento de la visita realizada, que los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, era para el momento de la visita enunciada en el párrafo anterior los **PROPIETARIOS** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**.

**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 de los días 05 de agosto de 2021, 12 de agosto de 2022, 26 de agosto de 2022, mediante **Auto N° U2024080014305 del 19 de abril de 2024**, dio inició a la presente investigación y formuló cargos a los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIOS** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, por los presuntos hechos e infracciones a la normativa sanitaria evidenciados en el citado establecimiento en la visita oficial realizada.

Que la notificación del auto de inicio y formulación de cargos fue realizada al señor **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **70.781.759**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**,



mediante aviso para publicación fijado el 13 de septiembre de 2024 y desfijado el 20 de septiembre de 2024, en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad.

Que la notificación del auto de inicio y formulación de cargos fue realizada a la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ CANO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, mediante aviso para publicación fijado el 13 de septiembre de 2024 y desfijado el 20 de septiembre de 2024, en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad.

Que a los investigados se les informó del derecho a presentar escrito de descargos, el aporte de pruebas y la solicitud de práctica de pruebas; para que ejercieran su derecho de defensa, respetándoles de esta manera su derecho fundamental al debido proceso y el derecho de contradicción y defensa.

Que los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, **NO PRESENTARON ESCRITO DE DESCARGOS.**

Que mediante **auto de traslado N° U2024080373343 del día 18 de octubre de 2024**, se le concedió traslado a los investigados para que presentaran 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 al señor **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **70.781.759**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, mediante aviso para publicación fijado el 16 de enero de 2025 y desfijado el 24 de enero de 2025, en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad.

Que la notificación del auto de traslado fue realizada a la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ CANO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, mediante aviso para publicación fijado el 16 de enero de 2025 y desfijado el 24 de enero de 2025, en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad.

Que los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIOS** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, **NO PRESENTARON 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 las medidas sanitarias de seguridad consistentes en **la clausura temporal total**, que se describen 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 la visita de inspección y vigilancia realizada los días **05 de agosto de 2021, 19 de agosto de 2021, 09 de febrero de 2022, 12 de agosto de 2022, 26 de agosto de 2022**, se aplicó la medida sanitaria de **clausura temporal total**, el 05 de agosto de 2021, al evidenciar factores



críticos como presencia de cucarachas, anidamiento de plagas, presencia de roedores, deficiencia en las labores de limpieza y desinfección, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 24,0%, considerado como desfavorable, **clausura temporal, 12 de agosto de 2022**, al evidenciar factores críticos como presencia de plagas y estiércol de roedores, además, el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 28%, considerado desfavorable.

La medida sanitaria tomada el 05 de agosto de 2021, fue levantada el 19 de agosto de 2021, al evidenciar el cumplimiento de los requisitos iniciales, con un porcentaje de cumplimiento del 76,5%, considerado como favorable con requerimiento.

El 09 de febrero de 2022, en visita realizada, el porcentaje de cumplimiento fue del 60,0%, considerado como favorable con requerimiento.

El 26 de agosto de 2022, fue levantada la medida tomada el 12 de agosto de 2022, con un porcentaje de cumplimiento del 73,5%.

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

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-001-054902051103-BZ0KWH, realizada el 05 de agosto de 2021.

Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No. PA-001-054902051103-BZ0KWH - 1, realizada el 05 de agosto de 2021.

Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-002-054902051103-BQ55LQ-1, realizada el 19 de agosto de 2021.

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-004-054902051103-1XIF7X, realizada el 12 de agosto de 2022.

Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No. PA-004-054902051103-1XIF7X -1, realizada el 12 de agosto de 2022.

Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-005-054902051103-CKMAUW, realizada el 26 de agosto de 2022.

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

Los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No. **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIOS** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, **NO APORTARON NI SOLICITARON LA PRACTICA DE PRUEBAS.**

#### **DESCARGOS.**

Los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No. **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIOS** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, **NO PRESENTARON ESCRITO DE DESCARGOS.**



**ALEGATOS DE CONCLUSIÓN:**

Los señores **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759** y **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No. **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIOS** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, **NO PRESENTARON ESCRITO DE ALEGATOS DE CONCLUSIÓN.**

**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 las medidas sanitarias aplicadas al establecimiento, consistentes en **clausura temporal total**, el 05 de agosto de 2021, al evidenciar factores críticos como presencia de cucarachas, anidamiento de plagas, presencia de roedores, deficiencia en las labores de limpieza y desinfección, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 24,0%, considerado como desfavorable, **clausura temporal**, 12 de agosto de 2022, al evidenciar factores críticos como presencia de plagas y estiércol de roedores, además, el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 28%, considerado desfavorable.

Antes de realizar el análisis de los hechos y las pruebas es pertinente señalar que con base a la visita realizada el día 05 de agosto de 2021, esta dependencia no generara análisis alguna, dado que por el transcurso del tiempo se perdió la competencia para conocer de esta asunto, por lo cual el cargo formulado sobre los hechos evidenciados para ese día no prosperarán, siendo así, el señor **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **70.781.759**, no será sujeto de responsabilidad alguna dentro del presente proceso administrativo sancionatorio.

En consecuencia a lo dicho en este tiempo, esta dirección considera que la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No. **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, ha infringido las siguientes disposiciones normativas:

**Evidencia de algunas aberturas sin protección.**

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.*

**Evidencia de humedades en las paredes, uniones entre pisos y paredes no redondeadas, huecos para desagües en uniones entre pared y techo.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 2.1, 2.2, 3.1.

**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:*

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

**El establecimiento no cuenta con extractor, puerta ubicada en la parte de atrás de la cocina en material no sanitario, evidencia de lámparas con suciedad y una lámpara sin protección en la cocina.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1, 5.1, 8.1.

**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.

## 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.

## 7. ILUMINACION

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.

**El establecimiento no cuenta con toallas desechables para el secado de manos y no hay papelería de accionamiento no manual, no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado de los implementos de aseo, para uso exclusivo de los manipuladores.**

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.

**No envían a los manipuladores a realizarse exámenes médicos, no cuentan con certificados médicos.**

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 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.

**Los manipuladores no cuentan con la vestimenta acorde para las labores, la vestimenta no es en colores claros, no usan calzado cerrado, no cuentan con cubre cabello.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 5 y 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 se evidencia plan de capacitación continuo, ni constancia de capacitación, los manipuladores no comprenden algunos de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 12, artículo 13 párrafo 2.

**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.



*Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.*

**Artículo 13. Plan de capacitación.** *El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*

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

**En el establecimiento no se cuenta con medidores de temperatura.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 31 numeral 3.

**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.*

**Se evidencian algunos alimentos en nevera sin protección.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 5.

**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:*

5. *Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.*

**En la parte de atrás de la cocina se generan olores desagradables, producidos por los residuos líquidos.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 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 LIQUIDOS.

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.*

**Los recipientes usados para la disposición de residuos sólidos no son tapa pedal y no cuentan con bolsas.**

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 presencia de cucarachas y estiércol de roedores.**

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.*

**Estiércol de roedores y presencia de cucarachas debajo del congelador, no cuentan con un sitio adecuado e identificado para almacenar los productos químicos, escobas y traperos en material no sanitario, evidencia en la limpieza y desinfección.**

Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.5, artículo 26 numeral 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:*



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.

**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.

**En el establecimiento no se cuenta con plan de saneamiento ni con registros de estos.**

**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:

(...)"

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

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 que 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 recalando 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.

Como propietario de un establecimiento en el cual se preparan alimentos, debe llevarse a cabo su funcionamiento con el cumplimiento total de los requisitos establecidos en la norma sanitaria para ello, pues, como se ha dicho, lo que está de por medio es la salud de los usuarios, siendo su deber atender a todos y cada una de las obligaciones que le corresponden en busca de la correcta prestación del servicio, además, quien desempeña



la actividad económica es el responsable del cumplimiento de la norma sanitaria tanto frente a los usuarios como a la autoridad sanitaria, al ser estas de estricto cumplimiento, asisten en responsabilidad cuando se evidencia que se atenta contra ellas.

El artículo 576 de la Ley 9 de 1979 establece las medidas sanitarias de seguridad como acciones de inmediata ejecución, de carácter preventivo y transitorio, y estas se aplican sin perjuicio a las sanciones a que haya lugar. Los incumplimientos encontrados en la visita de inspección, vigilancia y control sanitario, se derivaron consecuentemente en la aplicación de una medida sanitaria de seguridad inmediata, con lo cual, es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso administrativo sancionatorio respectivo, este, conforme a los preceptos de la Ley 1437 de 2011 Título III del CPACA.

Ha de 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.

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 la 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 la preparación de alimentos sin el cumplimiento de las buenas prácticas, consagradas en la Ley 9 de 1979, y la Resolución 2674 de 2013, 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, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

Teniendo en cuenta entonces que, como ya se indicó, las normas del orden sanitario son taxativas y de estricto cumplimiento y que efectivamente en el caso concreto se configuraron incumplimientos, resulta oportuno indicar que los hechos que son materia de investigación no se refieren a un perjuicio actual sino a la configuración de un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada, se encuentra bajo seguimiento en términos de responsabilidad en materia sanitaria, pues en su momento los hechos se constituyeron en una amenaza al bien jurídico a tutelar, y es obligación de la Dirección, como fundamento de su función, el realizar todo tipo de acción de carácter preventivo y correctivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar por parte de esta entidad.

Es por lo anterior que al momento de la visita y al evidenciar factores críticos como presencia de cucarachas y estiércol de roedores, además de no cumplir con los requisitos mínimos para prestar el servicio de restaurante, se tomó la medida sanitaria de clausura temporal total, aún no existiendo un daño cierto que hubiese ocasionado perjuicios en la salud como bien jurídico tutelado por la norma sanitaria, se hace necesaria la imposición de una sanción que permita garantizar que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de las normatividad sanitaria



vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud.

Si bien es cierto que de conformidad con el artículo 26 de la Constitución Política toda persona es libre de escoger la profesión u oficio que desee, el ejercicio del comercio tiene límites legales cuando tal actividad está destinada entre otras a la prestación de servicios al consumidor, ello tiene asidero en la facultad que tiene el estado de intervenir en la economía por expreso mandato constitucional (artículo 334), lo cual incluye la "*producción, distribución, utilización y consumo de los bienes y en los servicios públicos y privados...*" Y es precisamente en desarrollo de ese mandato que se expidieron, entre otras normas legales, la Ley 9ª de 1979, toda vez que, conforme al Preámbulo de la Carta, y al artículo 366, el nuestro es un país que se fundamenta en la prevalencia del interés general."

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 a 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 **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, no ha sido sancionada.

**4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión:** **Este criterio será tenido en cuenta a favor de los investigados**, pues durante las visitas realizadas 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 **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, utilizara medios fraudulentos o intentaran 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 la implicada, la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, corrigiera los requerimientos realizados por el equipo técnico, **lo cual no cuenta a favor de estos.**



**7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente:** En la visita no se evidenció renuencia al cumplimiento de requerimientos y órdenes impartidas por la autoridad, lo cual se tendrá en cuenta a favor de los implicados 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 **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, 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, 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.*

En mérito de lo expuesto, este Despacho

#### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO:** : **Declarar la caducidad de la investigación** adelantada en contra del señor **FABIAN ALBERTO GUERRA CANO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **70.781.759**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, ubicado en la Calle 50 del municipio de Necolí, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita de inspección y vigilancia realizada el día **05 de agosto de 2021**, según las consideraciones anteriormente expuestas.

**ARTICULO SEGUNDO:** Declarar administrativamente responsables a la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, por las visitas oficiales realizadas los días **12 de agosto de 2022, 26 de agosto de 2022.**

**ARTÍCULO TERCERO:** Sancionar a la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, con **MULTA** equivalente a **TRES (3) SMLMV Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes**, al momento de dictarse la presente resolución.

**ARTÍCULO CUARTO:** 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.

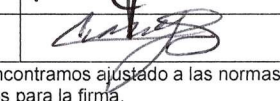
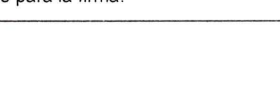
**ARTICULO QUINTO:** Notificar el contenido de la presente resolución a la señora **LEOVIGILDA ALVAREZ PEÑA** identificada con Cédula de Ciudadanía No, **39.317.163**, en calidad de **PROPIETARIA** del establecimiento denominado **RESTAURANTE MELY**, ubicado en la Calle 50 del municipio de Necolí, Antioquia, 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 SEXTO:** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su notificación.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

2 \_\_\_\_\_  
**JUAN DAVID BERRIO VARGAS**

Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo  
Subsecretaría de Salud Pública  
Secretaría de Salud e Inclusión Social de Antioquia

|                                                                                                                                                                                                                   | Nombre                         | Cargo                                        | Firma                                                                                | Fecha      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Proyectó:                                                                                                                                                                                                         | Ana Milena Cano Álvarez        | Profesional Universitaria<br>Universidad CES |  | 21-07-2025 |
| Revisó:                                                                                                                                                                                                           | Lilia Eledec Calderón Murgas   | Profesional Universitario                    |  | 22-07-2025 |
| Revisó:                                                                                                                                                                                                           | Camila Yuliana Durango Sánchez | Técnico Área Salud                           |  | 23-07-2025 |
| 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. |                                |                                              |                                                                                      |            |