

 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 **U2024080472169** que se adelanta al (la) señor (a) **PEDRO LUIS OSRIO GARCÍA** identificado (a) con CC. **3.587.586** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472169 del 23 de diciembre 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 **CAFETERIA PARUQUE CENTRAL** ubicada en la **Calle 21** del municipio de **Puerto Triunfo (Antioquia)**, por visita realizada el día **21 de noviembre de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **PEDRO LUIS OSRIO GARCÍA** identificado (a) con CC. **3.587.586** por la causal **“DIRECCIÓN ERRADA”**

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: 27 de junio de 2025 a las 7:30 am
Fecha de retiro del aviso: 04 de julio de 2025 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472169 del 23 de diciembre de 2024**



LILIA EDELEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario



Radicado: U 2024080472169
Fecha: 23/12/2024
Tipo: AUTO



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO No.

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

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, artículo 43 numeral 43.3.8 de la Ley 715 de 2001, artículo 34, literal c) de la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2020070000473 del 05 de febrero de 2020 expedido por el señor Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos al señor **PEDRO LUIS OSORIO GARCIA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **3.587.586**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **CAFETERIA PARQUE CENTRAL** ubicado en la Calle 21, del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **21 de noviembre de 2022**, consistentes 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. Los pisos no cuentan con pendientes para la evacuación de líquidos, el área de preparación sin drenaje.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.2, 1.4.

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

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

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



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





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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. Los servicios sanitarios no cuentan con elementos para la higiene, como toallas de papel para el secado de manos, lavamanos de accionamiento manual, no cuenta con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos.

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

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

6. INTALACIONES 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.

3. Evidencia de parrillas de enfriador con oxido, cuchillo con mango en material no sanitario (madera).

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, artículo 34.

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:



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



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.

4. Barra en área de preparación en material no sanitario.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numerales 2 y 3.

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

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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.

5. Los manipuladores no cuentan con reconocimiento ni con certificación médica.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 2.

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

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.

6. Los manipuladores no cuentan con indumentaria adecuada, solo una de las manipuladoras tenía delantal, evidencia de manipuladoras con calzado no adecuado (tenis), solo una de las manipuladoras posee cubre cabello, utilizan ropa de calle.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 3, 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.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

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.

7. Solo una manipuladora tiene certificado en manipulación de alimentos, pero no cuenta con programa continuo de capacitación, no se evidencian adecuados procesos de limpieza y desinfección en áreas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12, artículo 13 parágrafo 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.*

Artículo 13. Plan de capacitación. 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.*

8. Se evidencian platos y cubiertos sin protección, bodega de alimentos con presencia de elementos en desuso y con cartones.



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



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 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.

9. El establecimiento no cuenta con tanque para el almacenamiento de agua.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.5.

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:

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

10. Evidencia de caneca de basura en el área de preparación.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5.1, 5.2, 5.3.

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.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

13. Evidencia de cucarachas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

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

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

14. No se realizan prácticas adecuadas de desinfección, los productos desinfectantes no son preparados de acuerdo a las concentraciones, mangos de los elementos de aseo en material no sanitario, los productos desinfectantes.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

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

15. No cuentan con el registro que soporta el cumplimiento del plan de saneamiento.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26.

Artículo 26. Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los*



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



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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 SUSPENSION DE SERVICIOS TOTAL, al evidenciar factores críticos como presencia de cucarachas, además el porcentaje de cumplimiento fue del 28,5% considerado como desfavorable.

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-002-055912051102-8WG2AY, realizada el 21 de noviembre de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la SUSPENSION TOTAL DE SERVICIOS, Acta No. PA-002-055912051102-8WG2AY - 1, realizada el 21 de noviembre de 2022.

Las actas de visitas, de Suspensión Total de servicios, aplicada como medida sanitaria de seguridad constituyen la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia que la aplicaron.

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

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que el señor **PEDRO LUIS OSORIO GARCIA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **3.587.586**, 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 98 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;





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor **PEDRO LUIS OSORIO GARCIA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **3.587.586**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **CAFETERIA PARQUE CENTRAL** ubicado en la Calle 21, del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **21 de noviembre de 2022**.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente al señor **PEDRO LUIS OSORIO GARCIA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **3.587.586**, como Propietario del establecimiento **CAFETERIA PARQUE CENTRAL** ubicado en la Calle 21, del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, conforme a lo establecido en el artículo 66 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: Se le advierte al implicado que goza de un término de quince (15) días hábiles, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso 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:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia	<i>[Firma]</i>	20-12-2024
Revisó:	Romareisi Garro Mira	Profesional Universitario	<i>[Firma]</i>	20-12-2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud	<i>[Firma]</i>	20-12-2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.				



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



SC4887-1